

Somos

ISABEL
ALLENDE, SU
EXTRAORDINARIA
CARRERA Y EL
LIBRO INFANTIL
QUE LA TRAE DE
REGRESO

LA MEJOR GUÍA
DE REGALOS
POR EL DÍA DEL
PADRE, CON
BENEFICIOS
PARA EL CLUB DE
SUSCRIPTORES

Madrid a la peruana

La capital española acoge a una nueva comunidad de compatriotas que ha encontrado en esta ciudad un destino lleno de posibilidades. ¿Cómo es la vida allá y qué retos conlleva?



PREMIOS *Somos*

Mejor Bar

**Bar
Olé**

Bar Inglés
(Country Club
Lima Hotel)

**Bottega
Dasso**

Carnaval

**El
Infusionista**

**Lady
Bee**

Limaq

**María
Mezcal**

**Sastrería
Martínez**

**The Parrot
Shadow**



Auspiciador:



**Vota y participa por un
pasaje doble a Madrid** ✈️

Elige
tu favorito



Empresa Editora El Comercio S.A. - RUC: 20143229816

*Vota eligiendo a un nominado en cada categoría. No es obligatorio completar todas las categorías para que tu participación sea considerada válida. Si no conoces algún restaurante, puedes pasar al siguiente. Ver T&C de la campaña en: <https://bit.ly/4bMwHti>

Pasó esta semana



◆◆ México hace historia.

Por primera vez desde su independencia, México eligió en las urnas a una mujer como presidenta. Se trata de Claudia Sheinbaum de 61 años. Nació en Ciudad de México y se formó como física. Ganó las elecciones con el partido Morena, el mismo de Manuel López Obrador.



◆ Hija de Brad Pitt se quita el apellido

TRAS CUMPLIR LA MAYORÍA DE EDAD, LA PRIMOGÉNITA DE BRAD PITT Y ANGELINA JOLIE, SHILOH, DECIDIÓ RENUNCIAR A SU APELLIDO PATERNO. LA MALA RELACIÓN CON SU PADRE HABRÍA ORIGINADO ESTA DECISIÓN.



◆◆ **El caos aéreo continúa.** Al cierre de esta edición, la crisis en el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez sigue. Luego del desperfecto eléctrico en la principal pista de aterrizaje causado por un cortocircuito la noche del domingo, miles de pasajeros peruanos y extranjeros perdieron sus vuelos y están a la espera de una reprogramación. Muchos vuelos fueron derivados a aeropuertos internacionales. Se estima que el apagón generó pérdidas por más de 5 millones de dólares, según la Cámara Nacional de Turismo.



◆◆ **Viruela del mono.** El primer caso del 2024 se ha reportado en Piura. La afectada es una mujer de 36 años, y hay tres pacientes más en observación. Los síntomas son dolor de cabeza, fiebre, dolores musculares y agotamiento.



◆◆ **Inti Raymi agota entradas.** Según informó la Empresa Municipal de Festejos de Cusco (Emufec) las más de 4 mil entradas para las celebraciones del tradicional Inti Raymi, el 24 de junio, en Cusco, se agotaron. Se espera la llegada de 70 mil turistas.

5 años

DURÓ VIRGINIE VIARD COMO DIRECTORA CREATIVA DE LA MARCA CHANEL, CARGO QUE ASUMIÓ TRAS LA MUERTE DE KARL LAGERFELD. VIARD TRABAJÓ EN ESTA CASA POR 30 AÑOS.

35 zonas

DE CONTAMINACIÓN CRÍTICA DETECTÓ EN LA CAPITAL EL MINISTERIO DEL AMBIENTE, DEBIDO A LA FALTA DE RECOJO DE LA BASURA A CARGO DE LA MUNICIPALIDAD DE LIMA.

34 grados

DE TEMPERATURA PODRÍA ALCANZAR ESTA SEMANA LA SELVA NORTE Y CENTRAL DEL PERÚ, ANUNCIÓ EL SENAMHI. SE ESPERA TAMBIÉN MAYOR RADIACIÓN UV.

“

HAY COSAS [EN PARIS SAINT-GERMAIN] QUE ME HICIERON INFELIZ, PERO QUE NO PODÍA MOSTRAR PORQUE ERA UN LÍDER Y NO SE SIGUE A UN LÍDER DEPRIMIDO

Kylian Mbappé
FUTBOLISTA FRANCÉS

La estrella hizo esta revelación en su primera conferencia de prensa como jale del Real Madrid.



Contenido

08/06/24



20 Isabel Allende vuelve a la infancia

Fiel a su estilo, la célebre escritora chilena no se guarda nada y habla en entrevista con **Somos** sobre el amor, el patriarcado y las "cualidades" literarias de la inteligencia artificial. Además, anuncia su nuevo libro infantil: "Perla, la súper perrita".

12

Papás en forma y a la moda

Descubre todas las opciones de regalos para este Día del Padre con el Club de Suscriptores de **El Comercio**. Ofertas en productos nutricionales, 'gadgets', moda y más.



30

Hockey sobre hielo en la costa limeña

Aunque suene increíble, en la actualidad existen dos pistas de hielo en Lima y la posibilidad abierta de que este deporte se practique en nuestro país. Interesados no faltan. ¿Cuáles son los principales retos?



08

Un reencuentro con Kjolle

La más célebre chef peruana, Pía León, renueva Kjolle y nos presenta su más reciente menú. Visitamos este premiado espacio para conocer sus novedades.



- 06. Rutas contra el frío
- 10. Bienestar
- 16. Premios Somos
- 19. Provecho
- 26. Circo Beat
- 33. Peruanos que suman
- 42. Niñas en la NASA
- 46. The World's 50 Best
- 48. Astrología

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Gabriela Machuca, Víctor Idrogo,
Úrsula Acuña, Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Jorge Chávez Noriega

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somaselcomercio

REDACCIÓN
Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina,
La Victoria, Lima. 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

Los mejores restaurantes para todos los gustos

**BARRA
CHALACA**

30% dto.
en toda la carta

EL BODEGÓN

30% dto.
en desayunos
de 9am a 12pm

Tanta

30% dto.
en la carta de desayunos
de lunes a viernes de 8am a 12pm


LA TERRAZA
RESTAURANTE Y BAR

30% dto.
en toda la carta

**Villa
Chicken**

S/ 69^{.90}
1 pollo a la leña + papas fritas
+ ensalada clásica

FRIDAYS

Especial para 2:
S/ 59^{.90}
Crispy Chicken Tacos
+ Chicken Fingers + Papas Fritas
+ Onion Rings

Descubre más beneficios y sus condiciones en clubelcomercio.pe

Suscríbete al Plan Digital + Club

desde S/ **5** al mes.



(*)Válidos en todos los locales, excepto Larcomar y Aeropuerto.

Empresa Editora El Comercio S.A. - RUC: 20143229816 | Cinco Millas S.A.C. - RUC: 20509076945

Gelato Bar S.A.C. - RUC: 20602572936 | Villa Chicken S.A.C. - RUC: 20511235066 | Franquicias Alimentarias S.A. - RUC: 20298674611

FOTOS: RICHARD HIRANO



ARRIBA: UBICADA EN EL DEPARTAMENTO DE ICA, PARACAS GOZA DE SOL TODO EL AÑO, CON UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 32 °C. SUS PLAYAS SON UN IMPERDIBLE DURANTE LA VISITA.

LA CIUDADELA DE CARAL ES UN SITIO ARQUEOLÓGICO DONDE SE HALLAN LOS RESTOS DE ESTA CIVILIZACIÓN. SE ENCUENTRA EN EL VALLE DE SUPE, 182 KILÓMETROS AL NORTE DE LIMA.

ISTOCK



MARCAHUASI ES UNA MESETA DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES UBICADA AL ESTE DE LIMA, SOBRE LA CADENA MONTAÑOSA QUE SE ELEVA HACIA LA MARGEN DERECHA DEL RÍO RÍMAC.

Rutas • **Perú**

Destinos para escapar del frío

La llegada del invierno nos invita a planear viajes cortos fuera de Lima. Compartimos cinco destinos con buen clima todo el año, ideales para pasar un fin de semana.

POR: **LUCIANA VILLEGAS**

A l sur de Lima —a cuatro horas en auto— se encuentra un balneario de playas mansas, islas místicas y variada fauna marina. Paracas siempre es una gran opción para huir del caos de la ciudad y, de paso, encontrar un poco de sol.

La estrella del balneario es La Mina. Esta playa se ubica a los pies de un acantilado. Para llegar, se debe descender un tramo corto a pie por las dunas del desierto. Otras alternativas populares son Lagunillas o El Raspón. Complementa el viaje visitando las Islas Ballestas para observar la fauna marina que ofrece el lugar, como aves migratorias y lobos marinos.

Ubicada en la provincia de Cañete, a tres horas de Lima, Lunahuaná es perfecta para conectar con la naturaleza, visitar bodegas de pisco y vino y, por supuesto, probar nuestra resistencia en algunos deportes de aventura.

El río Cañete es el punto más turístico de la ciudad. Aquí las personas llegan con un solo motivo: practicar canotaje en sus retadoras aguas. Si eres principiante, se recomienda asistir en esta época del año (junio, julio y agosto), pues la corriente del río es

LUNAHUANÁ ES CONOCIDA POR LA PRODUCCIÓN DE PISCO Y VINO ASÍ COMO POR SER UN LUGAR IDEAL PARA LA PRÁCTICA DE DEPORTES DE AVENTURA. ENTRE ELLOS EL CANOTAJE.



mansa. También podemos encontrar otras opciones, como el canopy, rapel y ciclismo de montaña.

NATURALEZA Y MISTICISMO

Huancaya es la capital de la provincia de Yauyos, forma parte de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas, y se encuentra a siete horas en auto de la ciudad de Lima. Este destino es conocido por sus asombrosos paisajes compuestos por cataratas, nevados y lagos a poco más de 3.500 m.s.n.m.

En Huancaya, es posible realizar otras actividades, como trekking de montaña, paseos a caballo, pesca de trucha y más. También, se puede recorrer el pueblo de Vilca que está a solo 11 km de Huancaya. Aquí se recomienda visitar el Mirador de Cantagallo, el nevado Pariacaca, las lagunas Papacocha y Mamacocha, así como el Bosque del Amor.

De otro lado, Marcahuasi es conocido como uno de los sitios con mayor energía y magnetismo del mundo. Se trata de un bosque de piedras de granito ubicado sobre una meseta en la provincia de Huarochirí, a 4.000 m.s.n.m.

Viajeros de todas partes arriban para recorrer sus emblemáticas piedras, acampar y conocer las historias de los posibles orígenes de esas rocas. Para llegar, se debe viajar en auto durante cuatro horas desde Lima por la Carretera Central. Luego de pasar Santa Eulalia (km 37,5), se encuentra el pueblo de San Pedro de Casta (a 80 km de Lima). Desde ahí, inicia una caminata de tres a cuatro horas hasta la meseta. Se puede hacer a pie o en caballo.

HISTORIA Y CULTURA

La cultura Caral es considerada la más antigua de América, con más de 5.000 años de historia. Para conocer detalles de lo que fue esta asombrosa civilización, hay que visitar la ciudadela que lleva el mismo nombre.

Caral está ubicada a solo cuatro horas de Lima, en la provincia de Barranca. Entre los puntos imperdibles destaca la pirámide mayor, una maravilla de barro acompañada por una plaza circular, considerada el centro ceremonial de la ciudadela. Un viaje a nuestro pasado milenario nos espera. //

Los tips

CARAL

El sitio arqueológico abre de lunes a domingo, de 9 a.m. a 5 p.m. La entrada para adultos tiene un costo de 11 soles y se puede adquirir en el mismo complejo.

LUNAHUANÁ

Para los deportes extremos contrata agencias registradas. Dos buenas alternativas son Travel & Tours Lunahuaná (992 706

247) y Candela Tours (989 403 808). El precio promedio para hacer canotaje es de S/60 por persona y para el canopy, S/50.

MARCAHUASI

Al llegar a esta ciudad, pregunta dónde se encuentra la Oficina de Turismo. Tendrás que registrarte en un libro de visitas, para luego pagar el derecho de ingreso: 5 soles para niños y 10 los adultos.

HUANCAYA SE ENCUENTRA A ORILLAS DE UNAS LAGUNAS VERDEAZULADAS EN LAS QUE ABUNDAN TRUCHAS Y DIVERSAS AVES.





LEÓN DIVIDE SU TIEMPO ENTRE KJOLLE, CENTRAL Y MIL. TAMBIÉN HA HECHO LA CARTA DEL RESTAURANTE MAUKA, UBICADO EN EL HOTEL BELMOND PALACIO NAZARENAS DE CUSCO.

ARRIBA: THEOBROMAS MATER: CACAO, COPOAZÚ Y MACAMBO. MUCÍLAGO DE CACAO Y TEXTURAS DE MACAMBO, CREMA TIBIA DE MACAMBO TOSTADO Y ESPIRAL DE CACAO, Y FRÍO DE COPOAZÚ Y LECHE DE CACAO.

Gastronomía

Kjolle

Dirección: Av. Pedro de Osma 301, Barranco
 ☎ 242-8575
 @kjollerest

El espacio de Pía León renueva carta y ambiente mientras se estrena en el puesto 16 de la lista The World's 50 Best. Probamos su magnífico menú.



PATO Y NUEZ DE MADRE DE DIOS: ERIZO, LIMA Y MUÑA. LLEVA PATO CURADO CON PIELS DE CÍTRICOS COMO NARANJA AGRIA Y LIMÓN RUGOSO, EMULSIÓN CÍTRICA DE NUEZ DE MADRE DE DIOS, ESPUMA DE MUÑA Y ERIZO DE MAR.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
CAMILA NOVOA

MUCHOS TUBÉRCULOS: OLLUCO, PAPA Y SACHAPAPA. ESTE PLATO ESTÁ DEDICADO A LOS TUBÉRCULOS DE LOS ANDES, DISPUESTOS EN UN CÍRCULO. AL CENTRO ESTÁ LA SACHAPAPA (FRUTO AMAZÓNICO) Y LA KAÑIWA DEL ALTIPLANO.

Ya han pasado seis años desde la primera visita que hice a Kjolle. El restaurante con el sello de Pía León (Lima, 1986) abrió sus puertas en 2018 en la Casa Túpac de Barranco, con un extraordinario equipo multidisciplinario enfocado en brindar una experiencia única, sostenida en los ingredientes de nuestro territorio. Son seis años en los que el mundo que conocían cambió por completo, con una pandemia de por medio, un proyecto de investigación que creció a pasos agigantados —llamado Mater Iniciativa— y un par de triunfos que hicieron alcanzar la gloria tanto a ellos, como a todos los peruanos. Pía se convirtió en la mejor chef femenina del planeta en agosto de 2021. Dos años más tarde, con Central —espacio que lidera junto a su esposo, Virgilio Martínez— lograron llegar hasta el primer puesto de la lista 50 Best, coronándose como el mejor restaurante del mundo. Una victoria inmensa para la gastronomía peruana, y un paso más en el camino trazado por esta dupla de cocineros que tantos logros

nos han regalado desde el comienzo.

Pía, por supuesto, no solo es talentosa, sino también disciplinada. Tiene que serlo. Entre sus viajes al extranjero —confiesa que no acepta más de dos al mes— y algunos otros por el Perú, encuentra tiempo para supervisar las cocinas de Central y Kjolle, sumergirse en su nuevo taller de chocolate, y asistir a los partidos de fútbol de su hijo, Cristóbal. Siempre le pregunto cómo lo hace, y ella siempre se ríe. La clave está en aprender a delegar y tener un gran equipo.

Su restaurante nos encuentra hoy con ambiente remodelado y un nuevo menú degustación: Momento Kjolle, un trayecto a través de nueve 'momentos' con varios ingredientes del Perú. A diferencia de Central, donde se hace un recorrido por ecosistemas y alturas (significa que cada plato corresponde a una misma altura o zona), en Kjolle Pía tiene la libertad de combinar insumos de diferentes regiones en un mismo potaje. En uno, dos, o tres: el concepto de cada receta escapa a la presentación en un único recipiente. Suele componerse, como pueden ver en las fotos que acompañan esta nota, de varios elementos en la mesa.

Otra diferencia con Central es que aquí se conserva la opción de pedir a la carta, además del menú degustación (cuyo precio es de S/988, sin contar el maridaje). Hay opciones vegetarianas y sin alcohol, que mantienen la constante que define esta cocina: comida sabrosa, colorida y con técnica, que refleja el trabajo de una cadena humana impresionante. Aquí se reúnen arte, tradición, investigación y el ingrediente que no puede faltar: la innovación. //

Viaje culinario

AMOR AL ARTE

La experiencia en Kjolle tiene y debe entenderse más allá del plato: hay una cadena enorme de artesanos y artistas de distintos rincones del país que intervienen en esta visita. Desde la vajilla diseñada especialmente para cada paso del menú, con ceramistas de Barranco, pasando por el aporte de las Warmi, grupo de mujeres que trabajan fibras vegetales en tintes y tejidos. Las cucharas maravillosas hechas en madera, el arte de las paredes y hasta la música: todo está creado a medida.

¿CÓMO RESERVAR?

Tanto Kjolle como Central manejan un sistema de reservas bastante ordenado. Para separar una mesa tenemos que entrar a www.kjolle.com, elegir el número de personas, buscar la fecha (todavía tienen algunos días disponibles en junio), escoger el tipo de experiencia e indicar si se querrá contar o no con el maridaje. De momento, solo aceptan reservas hasta setiembre de 2024.

EN EL NUEVO KJOLLE YA NO HAY TERRAZA SINO UN SOLO AMBIENTE, CON MESAS MÁS ESPACIADAS.



¿CÓMO EMPIEZO? ORGANIZAR LA ROPA ES
UN ARTE QUE SE PUEDE APRENDER CON
UNA MIRADA ESTRATÉGICA ADAPTADA A LA
RUTINA DE CADA PERSONA.



Bienestar ♦

Armarios en orden

POR:
DIANA
GONZALES

¿Sabías que con un clóset ordenado conscientemente puedes ahorrar mucho tiempo y dinero? Profesionales en la organización de estos espacios nos dan sus tips y los beneficios de prestarle una atención merecida al armario.



1/ Saber almacenar es crucial

Basta de poner una prenda sobre otra sin ningún sentido. Es importante aprender a doblar la ropa y almacenarla en cajones. Así nos lo recomienda Nataniel Benel, diseñadora de modas y asesora de imagen: "Doblada y reducida en lo posible a un tamaño A5. Apilarlas una detrás de otra, en vez de una sobre la otra, permite visualizar la gama completa de opciones con las que contamos", de esta manera se optimiza tiempo de selección y maximiza el uso.

2/ Organizar por color, no por ocasión

Según la experta, organizar por ocasión (casual, sport, elegante, etc.) limita las posibilidad de uso y exploración de combinaciones: "Por ejemplo, se deberían agrupar todas las blusas manga corta juntas y por color (negras, marrones, blancas, etc.), pasando por alto si tienen volados, estampados o transparencias". Igual con las camisas, polos y pantalones.



3/ Tener una buena iluminación

Una mala iluminación sobre las prendas podría afectar la manera en que vemos los colores y los contrastes con la piel. En este sentido, Benel señala que lo ideal es contar con luz natural o de tono neutro, y optar por luces frontales (del espejo hacia ti) y cenitales no directas.

4/ Pensar en el bolsillo y la sostenibilidad

Tomarse el tiempo de organizar el clóset y analizarlo ayudará a elegir las prendas que puedan tener una segunda vida fuera del armario o continuar vistiéndonos. Como señala Nataniel Benel, al ser "conscientes del repertorio con el que contamos y de la importancia que posee cada prenda en nuestra rutina diaria, tendremos mayor poder de decisión sobre nuestras prioridades y, por ende, sabremos en qué prendas de calidad debemos invertir nuestro presupuesto". Pensar estratégicamente es clave para las compras conscientes con enfoque sostenible.



Dar el primer paso

Si estás organizando tu clóset y requieres asesoría puedes ubicar a las expertas en los siguientes contactos: Nataniel Benel está en la cuenta de Instagram @natanielbenel o puedes escribir al correo info.fashion4mortals@gmail.com. A Érika Allende de Amor por el Orden la encuentras en las cuentas de Instagram y Facebook Amor por el Orden. También al número 987 502 248.

5/ Empezar de cero

Tener un clóset ordenado facilita una visión total de lo que se tiene y lo que hace falta. Según la asesora de imagen Érika Allende de la página Amor por el Orden, la práctica de organizar el clóset es "como empezar de cero: depuras lo innecesario, aprendes qué cosas no debes volver a comprar y te provoca ver todo, así como probarte la ropa como si fuese nueva". Para ella, es un antes y después en la vida de las personas que brinda paz emocional y equilibrio.

6/ Invertir en asesoramiento

La rutina de cada persona es muy diferente del resto, así como sus necesidades, costumbres y estilo de vestimenta, por lo que contar con una voz experta que pueda dar soporte al organizar nuestras prendas en distintos momentos del año es una buena inversión. Se aprenderá a sistematizar la ropa, optimizar espacios, así como reconocer cuándo donar, reparar o vender.

Escape de lujo

Con 18 años brindando algunas de las mejores experiencias en el rubro, Casa Andina Hoteles posee propiedades para completar una estadía única en diferentes destinos en el país, como Paracas, Valle Sagrado, Tumbes, Chíncha y Arequipa. Con el Club de Suscriptores de **El Comercio**, cuentas con hasta 34% de descuento en hoteles seleccionados. Entérate de todo en clubelcomercio.pe.



CASA ANDINA

'Outfit' ganador

La sorpresa ideal para los papás con estilo sofisticado y a la moda. Con la nueva colección 2024 de Norman & Taylor, destacará en cualquier cita, desde la más casual hasta los eventos formales. Con el Club, puede acceder a un 20% de descuento adicional en todos los productos de la colección primavera-verano. Aplica sobre precio con descuento. No válido para camisas a medida, ternos, sacos, ni accesorios. Más información en clubelcomercio.pe.

NORMAN & TAYLOR



MONTALVO MEN



Estilo de vida

LO MEJOR PARA PAPÁ

Te traemos todo tipo de opciones para sorprender por el Día del Padre con las promociones que ofrece el exclusivo Club de Suscriptores de **El Comercio**. La lista es variada: desde productos y 'gadgets' hasta experiencias en restaurantes y viajes.

POR: CELESTE PÉREZ



Cambio de look

El nuevo concepto de salón de belleza especializado en público masculino, Montalvo for Men, ofrece servicios como corte de cabello, barbería y más para engrisar a papá por su día. Con el Club **El Comercio**, puede acceder a un 20% de descuento en todos sus servicios, para citas de lunes a jueves. ¡No te lo pierdas!

Cómodo en casa

La reconocida marca internacional de pijamas y loungewear Jockey ha llegado al Club **El Comercio** con un beneficio de 25% de descuento en toda su web. De cara al invierno, estas piezas no tendrán pierda en el clóset de papá.



Para formar parte del Club de Suscriptores de **El Comercio** y acceder a estos y más beneficios, ingrese a clubelcomercio.pe.

Artículo imprescindible

WECOOOL destaca en el mercado con productos de alta duración y tecnología innovadora que conservan los líquidos fríos o calientes por más tiempo. Que papá se mantenga hidratado ya no será un problema, con el 20% de descuento que ofrece el Club en toda su web, donde encontrarás las mejores botellas y vasos a prueba de goteo.



WECOOOL

Para los 'beer lovers'

La colección Cerveceros de **El Comercio** le ofrecerá a los papás de tu hogar una experiencia única con 15 entregas de vasos de vidrio bellamente diseñados para beber diversos tipos de cerveza, además de una guía con maridajes, recetas e historia de esta bebida preferida mundialmente. Con

el Club, accede a un 15% de descuento en la colección. Más detalles en clubelcomercio.pe.



En forma

Complementa la rutina de papá con un producto de Nutripoint, que tiene más de 17 años en el mercado ayudando a cumplir objetivos nutricionales a más personas. Con el Club, puedes acceder a un 15% de descuento en productos seleccionados, y a un 10% en el resto de su tienda. Entérate más detalles en clubelcomercio.pe.



NUTRIPPOINT

VÍA BALBOA



Buen provecho

Comparte una cita especial por el Día del Padre en Vía Balboa, que reúne a tres destacados restaurantes en un mismo lugar: H x La Cuadra de Salvador, Osteria Symposium e Hibashi. Para suscriptores de **El Comercio**, hay un 20% de descuento en todas las cartas, incluyendo bebidas con y sin alcohol. Válido para consumo en el local y delivery.

Antojos de fusión

Deleita a papá con una de las mejores propuestas culinarias en la capital: Ache, un restaurante que destaca por sus platillos de cocina fusión japonesa-peruana. Los suscriptores de **El Comercio** pueden acceder a un 25% de descuento en su carta, incluyendo bebidas (como sus cócteles de fantasía), a excepción de tablas y paquetes. Accede al descuento vía clubelcomercio.pe.

ACHE



Viaje al pasado

Pisco 1615 hace honor a quienes iniciaron el cultivo hace más de 400 años y rinde homenaje a los agricultores que continúan el legado en la Bodega San Nicolás. Gracias al Club, obtén 20% de descuento en sus reservas y sé testigo junto con papá de cómo se cultivan los nuevos tiempos del pisco, rescatando la historia e incorporándola a la mixología contemporánea.



Espíritu libre

RKF Life cuenta con opciones de regalo para los papás amantes de la naturaleza y la moda. En la marca, encuentra opciones relajadas de vestuario, calzado y accesorios, y accede a un 20% de descuento en su tienda gracias al Club de Suscriptores de **El Comercio**.



Delicias de la parrilla

En Gourmeat disfrutar de una buena parrilla es toda una experiencia. En este restaurante, encontrarás lo mejor en carne, cerdo, charcutería, pollos, pescados, mariscos y más. Con el Club **El Comercio**, accede a un beneficio de 25% de descuento en la carta (no aplica en bebidas ni menú kids). Apto para consumo en salón, para llevar o delivery.



GOURMEAT

Conexión natural

Ubicado en un soleado oasis en medio del desierto y muy cerca de Lima, el hotel Las Dunas es una buena opción para reservar y engreír a papá con un buen momento de desconexión y relax. Gracias a Club **El Comercio**, puede acceder hasta a un 30% de descuento en alojamiento de domingo a jueves, y a un 25% de descuento los viernes y sábados. Encuentra todas las opciones en clubelcomercio.pe.



SALOMON

Aventura sin límites

La marca Salomon cuenta con lo último en tecnología deportiva para acompañar a papá en su próxima salida a la montaña o en la ciudad. Ropa, zapatillas y accesorios están asegurados con la tecnología más innovadora para que su alma aventurera no tenga freno. Si formas parte del Club de Suscriptores, accede a un 20% de descuento en toda la marca.

LAS DUNAS



Escuelas de sabor

La segunda edición de los Premios Somos incluye por primera vez la categoría de mejor escuela o facultad de cocina. Este reconocimiento resalta el papel fundamental de la formación académica en el desarrollo del 'boom' gastronómico que ha transformado al país.



ISTOCK



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**



LA ACTIVIDAD EN EL SECTOR DE RESTAURANTE CRECIÓ UN 2,57% EN EL PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO. LA NECESIDAD DE PERSONAL FORMADO PARA APOYAR ESTE ASCENSO ES FUERTE.

Décadas atrás, la enseñanza de la cocina en el Perú parecía estar reservada para un círculo pequeño. La democratización de la educación culinaria ha cambiado este panorama de manera radical. Hoy en día, las escuelas de cocina en el país están al alcance de más personas y ofrecen una formación integral, que va más allá del aprendizaje de técnicas culinarias y de recetas clásicas peruanas e internacionales. Los programas educativos que se imparten en estas instituciones incluyen gestión empresarial, innovación gastronómica y conocimientos sobre el manejo de alimentos y bebidas, lo que les da a los estudiantes las herramientas para que puedan destacarse en las diversas áreas de la industria alimentaria.

La popularización de la enseñanza culinaria ha sido un catalizador importante, y el 'boom' gastronómico que el Perú ha experimentado en los últimos años tiene bastante que ver en ello. "Hace mucho tiempo, la gente que trabajaba en este sector no tenía formación, ni técnica ni profesional. Hoy, esto se ve como una carrera superior de cinco años, por el desarrollo mismo de la comida en el país. Ahora somos considerados un destino gastronómico único, tenemos varios restaurantes reconocidos en el mundo. Todo eso influye mucho", sostiene Fiorella Orozco, directora de la Carrera de Hotelería y Administración de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. En dicha casa de estudios ofrecen el programa de Gastronomía y Gestión Culinaria.

Alexis Pancorvo, director académico de la Fundación Pachacútec y Director del IES Privado Nuevo Pachacútec, comparte una opinión similar sobre este 'boom' de la educación culinaria. "El crecimiento de las escuelas y facultades de cocina que se ha venido dando en el país, en nuestra opinión, está impulsado por dos factores principales. El primero está relacionado con la de-



EN LAS ESCUELAS PERUANAS DE COCINA SE ENSEÑAN TÉCNICAS CULINARIAS, PERO TAMBIÉN CONCEPTOS DE GESTIÓN PARA QUE EL ALUMNO PUEDA SER UN EMPRENDEDOR.

manda laboral del sector, y es que el 'boom' gastronómico peruano ha hecho que se requiera un mayor número de cocineros. El segundo factor está vinculado a los intereses de los jóvenes que ven como referentes a Gastón Acurio y otros cocineros, y eso les genera un mayor interés por estudiar la carrera de cocina". Pancorvo recuerda la historia de su escuela, fundada por el chef Acurio en 2007, con la visión de usar la cocina como un arma social que sirva para mejorar la vida de cientos de jóvenes de la periferia de Lima.

Estos son apenas dos ejemplos de las muchas escuelas culinarias que existen en la actualidad. Las más recientes en llegar son de la Universidad Católica, en 2023, y la Universidad de San Marcos, este año.

Hay que señalar que los egresados de estas instituciones peruanas no solo están capacitados para trabajar

como chefs en prestigiosas cocinas, sino que también están preparados para gerenciar negocios gastronómicos y lanzar sus propios emprendimientos. En algunos casos, se adopta además el enfoque de desarrollo sostenible como un importante valor diferencial.

El reconocimiento a las mejores escuelas de cocina en los Premios Somos refleja el interés del público y los expertos en el papel educativo del ámbito culinario. Esta nueva categoría no solo premiará a las instituciones que destacan por sus cualidades académicas, sino que también celebrará de alguna forma su contribución al fortalecimiento de la identidad gastronómica peruana. La sostenibilidad del 'boom' de la cocina peruana dependerá de que esta arroje cada vez más y mejores profesionales al mercado. //

PREMIOS
Somos

*Que gane
la mejor*

Son nueve las instituciones educativas nominadas a los Premios Somos 2024. Estas son: Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria de la UPC; Centro de Formación de Turismo (Cenfotur); Escuela de Cocina de Pachacútec; Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo de la PUCP; Facultad de Administración Hotelería, Turismo y Gastronomía de la USIL; Instituto de Alta Cocina y Gastronomía de la USMP; Instituto Columbia; Instituto Gastronómico D'Gallia; Instituto Le Cordon Bleu Perú; e Instituto SISE.

**Yapuedes
elegir a tus
favoritos.**
Entra a la web
de los Premios
Somos con
este QR.





INGRESA A LA WEB:
[WWW.ELCOMERCIO.PE/
PROVECHO](http://WWW.ELCOMERCIO.PE/PROVECHO)

@provechope

Provecho

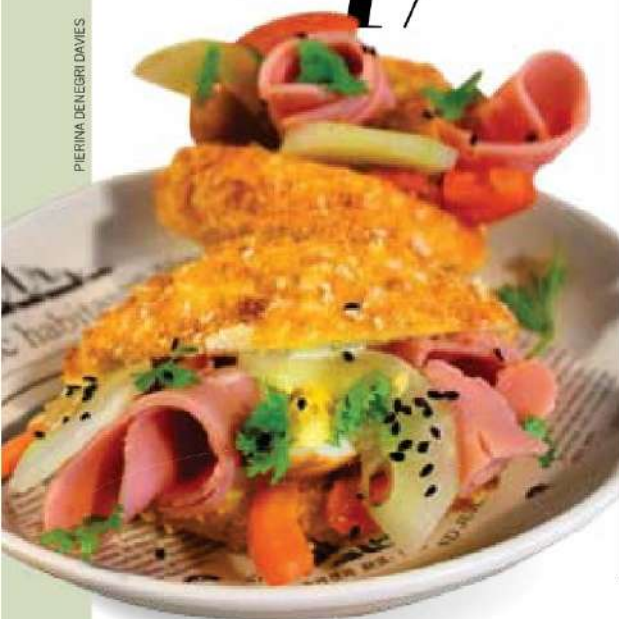
TOP DESTINOS EN SAN MIGUEL

La zona cercana al Parque de las Leyendas ha ido sumando nuevas y variadas propuestas gastronómicas con alternativas contundentes y deliciosas. Aquí, una ruta para pasear por este tradicional distrito.

CAFECCINO

Esta cafetería acogedora celebra la gastronomía taiwanesa. Entre sus especialidades están los baos, suaves panes rellenos como el gua bao, con panceta de cerdo, maní dulce y culantro. Otro favorito es el pan frito, relleno de tomate, pepino, mayonesa dulce, jamón y huevo. **Dato:** Av. Parque de las Leyendas 216, San Miguel.

1/



PIERINA DENEGRI DAVIES

2/

LA LUCHA

Con local recientemente inaugurado en San Miguel, la sanguchería La Lucha atiende las 24 horas del día. Ofrece clásicos como chicharrón con camote, sánduche de pavo o lechón a la leña y asado de res. Con papas huayro y una chicha morada quedan excelente.

Dato: Av. La Marina 2500, San Miguel.

HIKARI



JOEL ALONZO / GEC

3/

HIKARI

Su historia inició en 1978 con la familia Gushiken. Crearon una pollería clásica con sabores deliciosos. Además de destacar por su pollo a la brasa, tienen un lomo saltado conocido por ser de los mejores de Lima. También ofrecen arroz tapado, pastas y mucho más.

Dato: Av. La Mar 2339, San Miguel.

4/

CARNÍVORO

Si se trata de bocados contundentes, esta hamburguesería de barrio conquista a sus comensales desde hace 14 años. Ofrece delicias como la Tejana doble (queso cheddar y tocino), o la Máxima (hamburguesa, queso, jamón y filete de pechuga). También podemos disfrutar de salchipapas y alitas.

Dato: Av. La Mar 2585, San Miguel.



CARNÍVORO

5/

LA CREPERA

Es uno de los puntos más 'instagrameables' de este recorrido. Tiene una deliciosa combinación de frutas frescas, crema chantillí y helados, y un homenaje a la pizza, con pollo, jamón y quesos. No faltan sánduches, postres y bebidas como sus vistosos 'milkshakes'.

Dato: Calle César López Rojas 183, San Miguel.



LA CREPERA

♦ **Entrevista**

Isabel

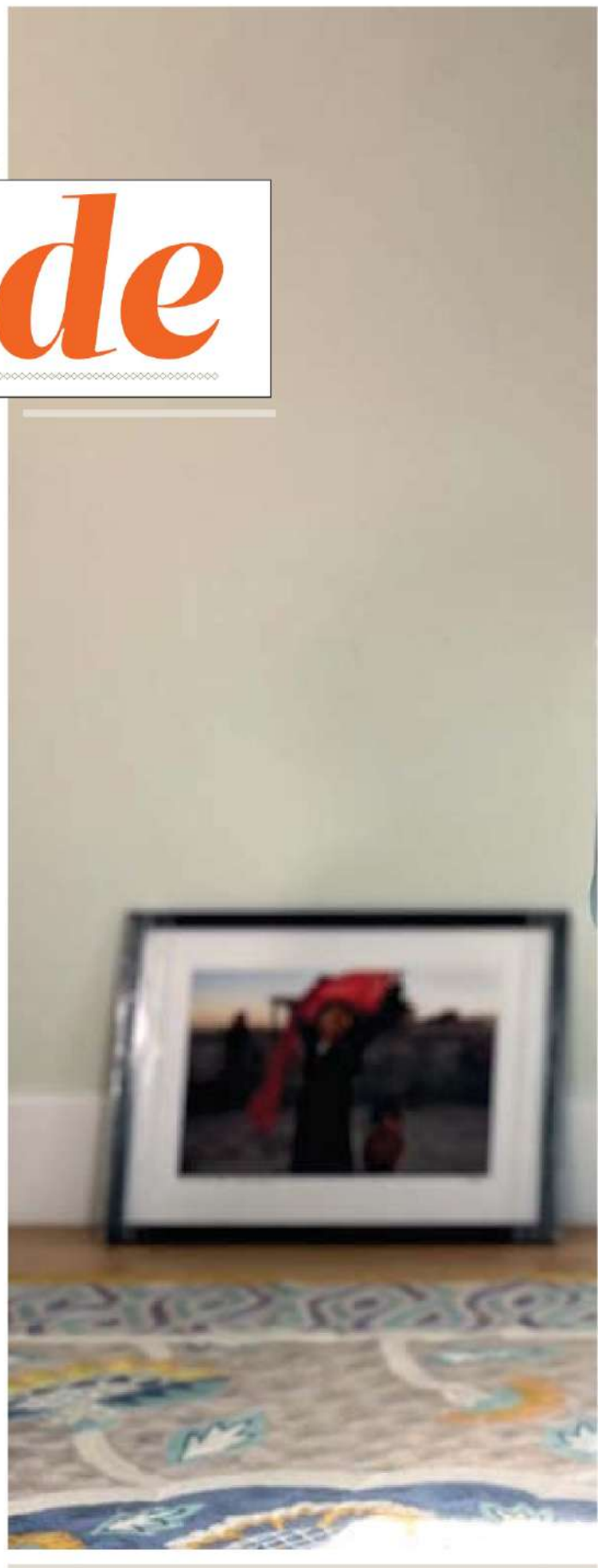
Allende

“Si la
inteligencia
artificial va a
producir mejores
libros para que
más gente lea,
yo feliz”

La escritora chilena vuelve a presentar un libro infantil después de 40 años: “Perla, la súper perrita”. Desde la apacible ciudad de Sausalito, en California, la autora sostuvo una conversación con esta revista vía Zoom, en la que se explayó sobre algunos temas fundamentales para ella: la migración, los derechos de la mujer, la creación literaria y su relación con Latinoamérica.



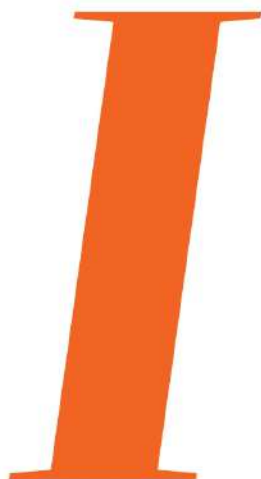
POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA



LORI BARRA



ISABEL NACIÓ EN LIMA
Y VIVIÓ EN CHILE,
ARGENTINA Y VENEZUELA.
DESDE FINES DE LOS
OCHENTA, RESIDE EN UNA
ACOGEDORA CASITA EN
SAUSALITO, CALIFORNIA.



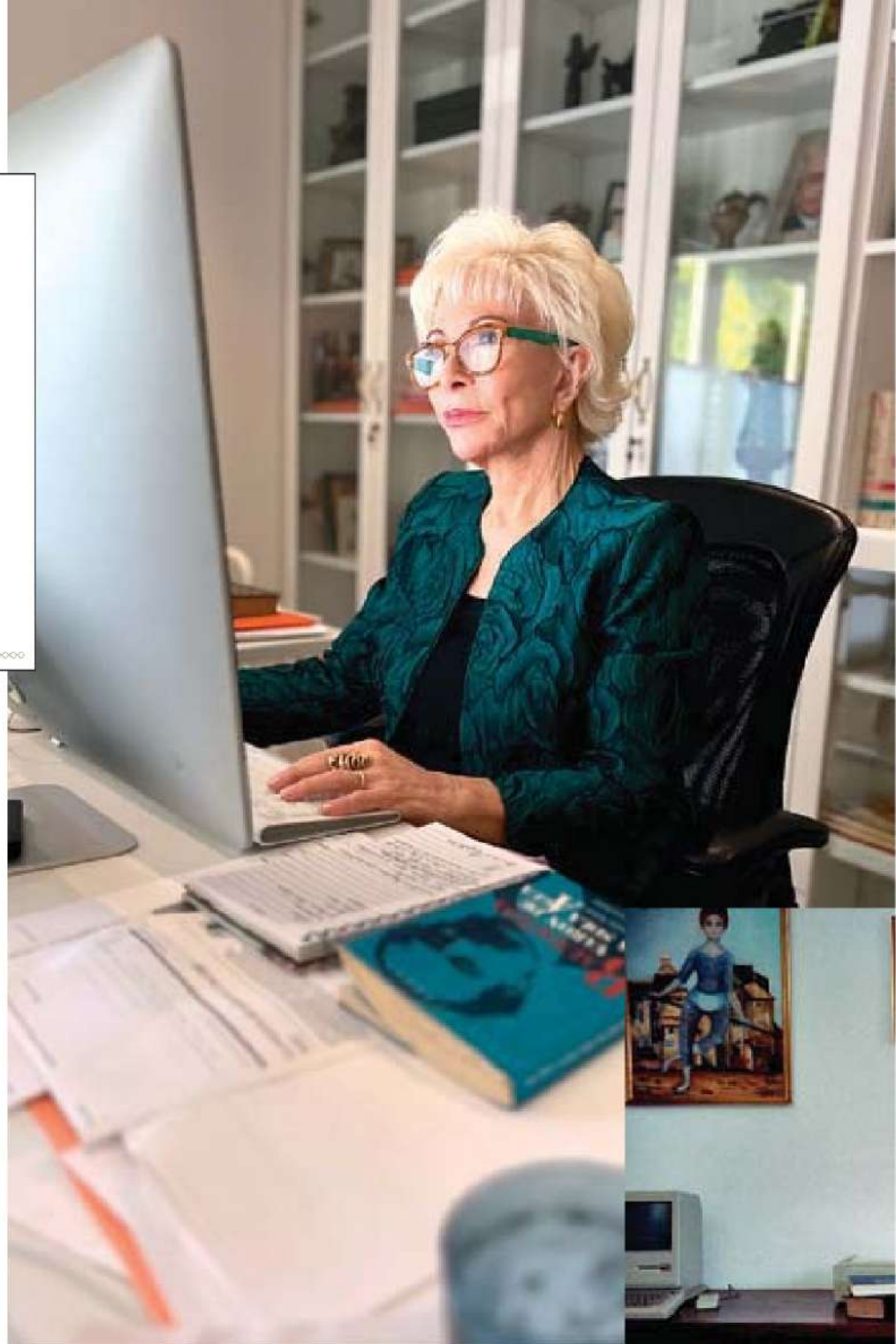
sabel Allende (Lima, 1942) prende la cámara y aparece al lado de un ventanal por el que entra una tenue luz. La saludamos y lo primero que nos dice es que la tuteemos con confianza. Es su manera de romper el hielo para adentrarnos en su mundo. La escritora vive en una casa con suelos de madera y paredes de color blanco en la ciudad costera de Sausalito, a treinta minutos de San Francisco, California. En este lugar, ha escrito la mayoría de sus novelas, cuentos y memorias. Su última publicación es un relato que cuenta la historia de un niño y su perrita, de nombre Perla, en la que Isabel retrata la natural predisposición de nuestras mascotas para protegernos ante cualquier amenaza.

¿Qué te lleva a acercarte nuevamente a la literatura infantil?

Lo que pasa es que cuando escribí un par de libritos para niños chicos, yo tenía niños chicos en Chile. De pronto, pasó casi medio siglo y no lo volví a hacer. Mi agente llevaba mucho tiempo diciéndome que tenía que volver a enfrentar el desafío de escribir para niños, porque ya había escrito de todo: novelas, memorias, cuentos, e incluso una trilogía para adolescentes. Pero no tenía un niño cerca para saber cómo piensan ahora. Hasta que la nieta de una vecina, de tres años, empezó a venir a mi casa para leer juntas, los martes y los jueves. Entonces, teniéndola a ella cerca, fue más fácil para mí tomar ese desafío.

La historia se inspira en Perla, tu propia perrita. ¿Qué has podido aprender de ella?

Nuestras mascotas nos enseñan a querer sin condiciones. Yo me crié con perros desde que era una bebe. Mi mamá me metía a la cama con una perrita bulldog francesa, con



la idea que había en aquella época de que, si tú te crías con animales, vas a tener un buen sistema inmunológico. Pero más allá de esa creencia, siento que yo he sido supersana gracias a los perros que he tenido, por el afecto que me han brindado.

El principal tema del libro es el bullying en la niñez. ¿Por qué decides abordar esta problemática?

Con este libro, lo que me interesa es contar una realidad a la que siguen expuestos muchos niños, quienes muchas veces no cuentan lo que les pasa por temor o vergüenza. Yo soy consciente de que no voy a resolver este problema con mi libro. Pero sí creo que puede ayudar a darle voz a todo aquel que atraviesa una situación así.

ISABEL ALLENDE, EN 1985, EN SU CASA DE CARACAS, FOTOGRAFIADA LUEGO DE CUMPLIRSE 20 AÑOS DE LA PUBLICACIÓN DE "LA CASA DE LOS ESPÍRITUS".

LORI BARRA

ISABEL ALLENDE, DE 81 AÑOS, DICE QUE NO HA PARADO DE TRABAJAR. TODOS LOS DÍAS SE LEVANTA A LAS 6 DE LA MAÑANA PARA PONERSE A ESCRIBIR.



EN 2014, LA ESCRITORA RECIBIÓ UN DOCTORADO HONORIS CAUSA POR LA UNIVERSIDAD DE HARVARD.

AFP

¿A qué otros problemas están expuestos los niños de hoy?

Lo primero que tengo que decirte, Jorge, es que el mundo ha sido hostil con las mujeres y los niños siempre. Vivimos en un patriarcado. Y el patriarcado se sostiene en la violencia, el poder y la codicia. También existe una violencia virtual, que ven los chicos en las redes y en la televisión. Y la otra cosa terrible que también vivimos es la desigualdad. Entonces, no hay seguridad para los niños en general, excepto para unos privilegiados.

Una de tus luchas es por los derechos de la mujer. ¿Cuáles son esas conquistas que se han logrado y que ahora están en peligro?

En los años 50, éramos muy pocas las que podíamos estudiar una carrera y ejercer una profesión. Se esperaba que una criara hijos e hiciera todas las tareas domésticas. En ese contexto, lo primero que se consiguió fue adquirir conciencia y reclamar los mismos derechos que tenían los hombres. Lamentablemente, los derechos se pierden con la misma facilidad con que se pierde casi todo en la vida. Cuesta mucho adquirirlos y no cuesta nada perderlos. El terrorismo, las guerras o un régimen autoritario pueden hacer que la mujer pierda los derechos que ha obtenido con tanta lucha.

“
LAMENTABLEMENTE, LOS DERECHOS SE PIERDEN CON LA MISMA FACILIDAD CON QUE SE PIERDE CASI TODO EN LA VIDA. CUESTA MUCHO ADQUIRIRLOS Y NO CUESTA NADA PERDERLOS

Isabel Allende
ESCRITORA



GETTY IMAGES

ISABEL ALLENDE POSANDO
EN UN BOSQUE DE
SECUOYAS, A FINES DE
LOS SETENTA, CUANDO
YA SE ABRÍA PASO COMO
ESCRITORA.

Este es un año electoral en Estados Unidos. Como migrante, ¿te sientes representada con las propuestas de los dos posibles candidatos?

Los políticos que buscan el poder usan el tema de la migración como parte de su campaña, pero la realidad es que la mayor parte de la población americana cree que sería muy adecuado deportar masivamente a los inmigrantes ilegales. Esa es la retórica. El sentimiento antiinmigrante se ha exacerbado en Europa y en los Estados Unidos. Culpan al inmigrante de todos los problemas locales. Para mí, ambos candidatos [Biden y Trump] están con la soga al cuello respecto de la inmigración.

Si bien naciste en el Perú y viviste acá solo hasta los tres años, ¿guardas algún recuerdo de aquella época?

Mis recuerdos son muy vagos. Todo lo que se me viene a la mente de esa época son por cosas que mi madre me contó. Fue una época difícil para ella. Mi mamá se casó muy jovencita con un hombre mucho mayor que la abandonó. Él era diplomático y la dejó allá con dos niños. Luego he vivido en Ar-

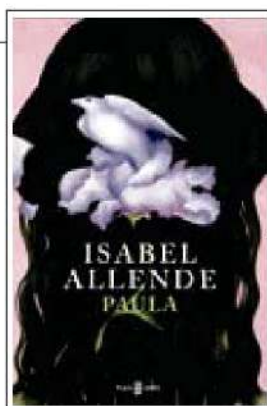
gentina, Chile y Venezuela. Siento que, en general, tengo una conexión muy profunda con Latinoamérica.

¿Y sientes nostalgia por el pasado?

Yo no creo que los tiempos pasados necesariamente fueran mejores. Yo creo en progreso, en un futuro mejor. El pasado idealizado es mejor para algunos, pero para la gran mayoría, no es así. En unos años la inteligencia artificial va a estar al alcance de todo el mundo y vamos a ser unos supergenios. Ese es un tema que me fascina, pero me da pena saber que no voy a vivir lo suficiente para verlo.

Diversos creadores se han pronunciado en contra de la inteligencia artificial. ¿No te percibes amenazada por esta tecnología?

¿Amenazada, en qué sentido? ¿En que va a escribir libros mejor que yo? ¡En buena hora! Si la inteligencia artificial va a producir mejores libros para que más gente lea, yo feliz. Hace poco hicimos un experimento con mi hijo Nicolás. Le dijimos a la inteligencia artificial que escriba la historia de una perrita muy valiente y un niño de cinco o seis años.



PAULA

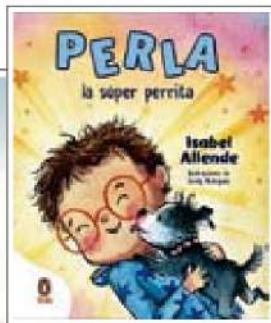
Es la novela más íntima y conmovedora de la autora chilena. Comienza como una carta a su hija, Paula, quien en diciembre de 1991 entró en coma y estuvo internada en un hospital de Madrid.

El mundo literario de Allende



MI PAÍS INVENTADO

Es un libro de memorias que explora los acontecimientos de su vida y los del país en el que vivió hasta el asesinato de su primo, el presidente Salvador Allende, durante el golpe militar de Pinochet.



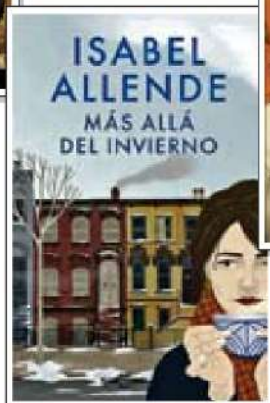
PERLA, LA SÚPER PERRITA

Perla es una superperrita que tiene dos superpoderes: hacer que todos la quieran y rugir como un león. Cuando descubre que su hermano humano está siendo acosado en la escuela, sabe que tiene que intervenir.



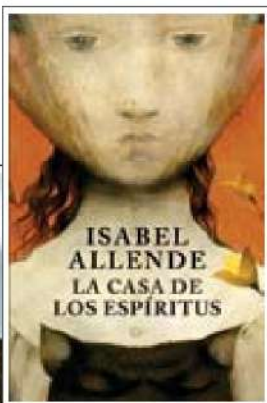
EL REINO DEL DRAGÓN DE ORO

Es la segunda parte de la trilogía de literatura adolescente, "Memorias del águila y del jaguar". En esta historia, nos narra una larga travesía por el Himalaya.



MÁS ALLÁ DEL INVIERNO

Novela que combina elementos autobiográficos y fantásticos. Publicada en 2017, tiene como escenario la ciudad de Nueva York, más precisamente el barrio de Brooklyn.



LA CASA DE LOS ESPÍRITUS

Es la primera novela de Allende. Tuvo un éxito inmediato de superventas a escala internacional y ha sido traducida a numerosos idiomas. Fue llevada al cine con el mismo nombre por el cineasta Bille August, en 1993.



ISABEL ALLENDE JUNTO A SU PERRITA PERLA, QUE LA INSPIRÓ A ESCRIBIR SU ÚLTIMO LIBRO DE CORTE INFANTIL.

En menos de treinta segundos, me escupió un libro casi igual al mío, pero más plano. Pero estoy segura que dentro de poco lo va a poder escupir con la misma emoción que la de un autor.

Eres la escritora con más ventas en lengua española. ¿Cómo tomas el éxito en esta etapa de tu carrera?

Mi vida no ha cambiado mucho los últimos años. Me sigo levantando a las seis de la mañana a trabajar, sigo lavando los platos. Lo único que ha cambiado es la sensación de seguridad que me da el éxito. Saber que lo que escribo se va a publicar. Y que, gracias a mi trabajo, estoy conectada con el mundo. Eso es muy lindo.

¿Dirías que has alcanzado la plenitud profesional y personal?

Mira, tengo 81 años y aún estoy sana. No estoy demente. Supongo que me voy a poner demente pronto, pero todavía no. Y no tengo que hacerme cargo de nadie. Yo he vivido siendo responsable por otra gente: por mis hijos, mis nietos, mis padres. En fin. Y ahora no tengo que hacerme cargo de nadie. Tengo una relación de pareja tranquila. Sin sobresaltos. Con un hombre que es fundamentalmente amable y cariñoso. Yo no necesito pasión. Ni colgarme del techo para hacer el amor. No, no. Nada de eso. Lo que yo necesito ya lo tengo a manos llenas. //

Circo beat



POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_

Día 1[®] SUMMIT 2024

1.

Día 1[®]
SUMMIT
2024



1/

En diálogo sobre la energía. El Mehdi Ben Maalla, Roque Benavides, Martín Mejía y Maro Villalobos, editora de Día 1, forman parte del conversatorio "La matriz: el antes y el después de la energía".

2/

Fecha clave. Diego Macera, Junior Miani y Juan Stoessel se juntan en el encuentro de líderes empresariales organizado por Día 1 en el hotel Westin de San Isidro.

3/

De portada. Manuel García Miró, Cecilia Rapuzzi, Fátima de Romaña, Helena Gereda, Araceli Escalante y Marco Antonio Zaldívar, juntos en el Día 1 Summit. Hotel Westin, San Isidro.

4/

Cita imprescindible. Érika Roldán no se pierde la reunión de líderes empresariales gestionada por el suplemento Día 1 de **El Comercio**. Hotel Westin.

2.



5.



3.



4.



Sponsors

CREDICORP

GLORIA

SABER

ENGIE

InterCorp

allicorp

Banco

ASPI Integra

M

Movistar

AET

Comercio

MITSUBISHI

cobify

HERMES

6.

Día 1, suplemento de negocios de El Comercio, celebró el Día 1 Summit, el encuentro empresarial más esperado del año. Se llevó a cabo en el hotel Westin.

8.

El Comercio



7.



9.



5/

Pura sonrisa.

Beatriz Boza y Roque Benavides en la primera edición del Día 1 Summit, celebrado en el hotel Westin de San Isidro.

6/

Mente maestra.

Felipe Ortiz de Zevallos, contento de participar en el evento que conmemora los 20 años de la publicación económica Día 1.

7/

Al aire.

El periodista Christian Silva de El Comercio hace un divertido video con Fernando Zavala. Salones del hotel Westin, en San Isidro.

8/

Reconocidos.

Álvaro Correa y Cristiano Sampaio no se pierden este encuentro entre líderes empresariales y del sector público.

9/

Genio y figura.

Julio Velarde, presidente del BCR, se alista para su participación en la mesa inaugural del Día 1 Summit, en San Isidro.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:

claudia.amaya@comercio.com.pe

Día 1 SUMMIT 2024

10.



11.



12.



13.



14.



15.



10/

Siempre lista. Gabriela Vega Franco participa de la primera jornada de Día 1 Summit, en el hotel Westin de San Isidro.

11/

En buenas manos. Egberto Torres y Rafael Salazar en la primera fila de las ponencias realizadas durante el Día 1 Summit, en San Isidro.

12/

Hombres de acción. Ignacio Giménez Zapiola, Daniel Zovatto y Juan Aurelio Arévalo se dan cita en el hotel Westin de San Isidro.

13/

Entre amigos. Carlos Gonzales, Jesús Honduvilla y Jorge Gonzales celebran la primera edición de este evento, que conmemora dos décadas de Día 1.

14/

'Networking'. Mirella Velásquez, José Manuel Jurado, Enrique Mejía y Luisa Fernanda Otero, juntos en el Día 1 Summit.

15/

En familia. Luis Miró Quesada Valega y Luis Miró Quesada Villarán asisten al evento empresarial organizado en San Isidro.

16.



Experiencias EC

Exclusivo para suscriptores

Tres afortunados suscriptores de **El Comercio**, junto a sus acompañantes, disfrutaron de una cata cervecera en Barbarian de Miraflores. Estuvo con ellos el fundador de la marca: Ignacio Schwalb.

17.



19.



18.



20.

16/

Velada inolvidable.

Jorge Morales y Sandra Tello prueban las variedades de cerveza Barbarian en Miraflores gracias a la experiencia EC.

17/

Buen apetito.

No podían faltar deliciosos piqueos para acompañar las cervezas artesanales con el sello de Barbarian.

18/

Hecho a medida.

En esta cata cervecera, los suscriptores pudieron explorar los olores, sabores e ingredientes de estas cervezas.

19/

Corazón cervecero.

Ignacio Schwalb, fundador de Barbarian, lidera la experiencia creada para los suscriptores de **El Comercio**.

20/

¡Salud!

El grupo completo entró a la barra para brindar junto a Ignacio Schwalb tras la exitosa cata cervecera que disfrutaron.

2/

1. SEIS EQUIPOS, DE TRES INTEGRANTES CADA UNO, COMPITIERON EN LA PRIMERA COPA PERUANA DE HOCKEY SOBRE HIELO. ESTOS PERTENECÍAN A PAÍSES COMO EL PERÚ, CANADÁ, VENEZUELA, ESTADOS UNIDOS, ENTRE OTROS. AQUÍ, JULIO ABRAHAM DE CUBA.
2. ADEMÁS DE LOS PATINES, LOS JUGADORES USAN CANILLERAS, CODERAS, GUANTES Y CASCO PARA PROTEGERSE. TAMBIÉN 'STICKS' (PALOS) QUE SIRVEN PARA MOVER LOS 'PUCKS' O DISCOS.
3. AL MENOS UNA MUJER FORMÓ PARTE DE CADA EQUIPO EN BUSCA DE LA INCLUSIÓN. EN LA FOTO, DIANA MALDONADO.



1/

LOS RETOS DEL HOCKEY SOBRE HIELO EN EL PERÚ



GABRIELA
MACHUCA C.

FOTOS:
GIANCARLO
ÁVILA



EL TORNEO SE REALIZÓ EN THE ICE EXPERIENCE DE SAN MIGUEL. MÁS DEL 75% DE PARTICIPANTES PRACTICAN HOCKEY EN LÍNEA (PATINES CON RUEDAS SOBRE SUELO SECO). LA TRANSICIÓN NO FUE MUY COMPLICADA.



3/

La primera Copa Nacional de Hockey acaba de realizarse en el Perú como parte de los festejos por los 80 años de relaciones diplomáticas entre nuestro país y Canadá. El torneo abrió un interrogante: ¿puede ser viable este deporte en nuestras tierras?

Podría parecer lejano el sueño de jugar hockey sobre hielo en el Perú, nación en la que solo existen dos pistas medianas edificadas con fines recreativos. Lo que ocurrió recientemente en San Miguel, sin embargo, indicaría lo contrario. Sucede que, como parte de los festejos del aniversario 80 del inicio de relaciones diplomáticas entre nuestro país y Canadá, se llevó a cabo por primera vez en la historia una copa en la que participaron equipos integrados por jugadores de diversas banderas. El entusiasmo local que ha generado la experiencia ha sido tal que la creación de una posible federación bicolor se gesta. Así es. Este partido recién está comenzando.

Christian Clément, oficial principal de Desarrollo de la Embajada de Canadá y jugador de hockey sobre hielo desde los tres años, le explica a **Somos** que el torneo realizado entre el 22 y 25 de mayo fue una iniciativa conjunta de su casa diplomática, la Asociación Peruana de Hockey en Línea

FOTOS: GIANCARLO ÁVILA



CREAR UNA FEDERACIÓN PERUANA DE HOCKEY SOBRE HIELO NO ES TAN DESCABELLADO, SEÑALAN. HABRÍA QUE PROMOVER EL CONOCIMIENTO Y LA PRÁCTICA DEL DEPORTE CON LOS RECURSOS CON QUE SE CUENTAN HOY.

(APHL) y la organización Friendship League. “El objetivo fue integrar comunidades y promover el deporte en sociedades donde este no es practicado. Ha sido un evento exitoso que ha evidenciado que el deporte no tiene fronteras”, afirma el canadiense.

Samuel Hokama, presidente de la APHL, señala por su lado que como en el Perú no existen pistas de hielo con el tamaño oficial (60 x 24 m) para practicar la disciplina, las reglas del primer campeonato peruano se modificaron ligeramente. No eran cinco jugadores contra otros cinco, sino tres vs. tres. Tampoco estaba permitido el contacto físico, por ejemplo. Ello en comunión con cambios permitidos por la Federación Internacional de Hockey sobre Hielo (‘la FIFA’ del hockey sobre hielo) que busca incentivar la práctica del deporte en países donde la inversión para ello puede ser muy elevada.

Agrega, asimismo, que los peruanos que jugaron en la copa practican el hockey en línea (sobre superficie seca y con patines de ruedas). “Por eso la transición no fue tan difícil, y por eso hay tanta expectativa. Como asociación, estamos pensando añadir a nuestras dos prácticas semanales en el parque Castilla de Lince una o dos en la pista de The Ice Experience de San Miguel. Si jugamos con las reglas adaptables permitidas, podemos competir oficialmente. Y si hay demanda, el número de pistas puede aumentar. Vamos a encaminarnos a ello”, finaliza. Así sea. //



Una pizarrita táctica digital siempre resulta útil para planear las jugadas.



PISTAS EN LIMA

En la actualidad existen dos pistas de hielo en Lima. Una de ellas es The Ice Experience, ubicada en San Miguel. La otra es Perú on Ice, localizada en San Borja. Ambas están abiertas al público para patinar de forma recreativa y profesional.

♦ Peruanos que Suman



JUAN PEDRO TORRES CABALLERO

A LA IZQUIERDA, MOISÉS VILLA, UN DANZANTE DE TIJERAS DEDICADO A TRANSMITIR LOS CONOCIMIENTOS DE LA MILENARIA DANZA A LOS JÓVENES HUANCHELICANOS. ABAJO, RENZO GINER Y JUAN PEDRO TORRES, ENCARGADOS DE REGISTRAR LAS HISTORIAS DE LOS PERUANOS QUE SUMAN.



CÉSAR MARTEL

Un viaje desde el corazón del país

Como parte de la campaña Peruanos que Suman, de El Comercio y el BCP, recorrimos el centro del país buscando historias inspiradoras.

POR: **RENZO GINER VÁSQUEZ**

Las historias de compatriotas que día a día construyen un mejor país son inacabables, y así lo confirmamos durante nuestro paso por el centro del Perú.

Durante la segunda etapa de nuestro viaje, visitamos Ayacucho para conocer a Gustavo Ramírez, un talentoso director de arte cuyo trabajo inspirado en las tradiciones de los artesanos locales le valió un Grammy Latino. En Huancahuelica, nos encontramos con Moisés Villa, un danzante de tijeras que transmite sus conocimientos sobre esta milenaria danza de forma gratuita a los más pequeños. En Huancayo, César Taype se ha propuesto plantar un

♦ Sigüientes destinos

Esta travesía continúa por el norte del Perú. Nuestro equipo ya alista las maletas para salir a recorrer las ciudades de Huacho, Huaraz, Chimbote, Trujillo, Cajamarca, Chachapoyas, Chiclayo, Piura y Tumbes en busca de más compatriotas que estén construyendo un mejor país. Recuerde acompañarnos a través de las redes sociales de **El Comercio** y en el especial multimedia disponible en www.elcomercio.pe/peruanos-que-suman.

millón de árboles para combatir la creciente inseguridad hídrica que enfrenta esa zona. Mientras que en la cálida Satipo, la emprendedora María Burgos sueña con demostrarle al mundo que el cacao local es el mejor.

El floricultor Milton Manturano busca que Tarma se convierta en una potencia exportadora, mientras que en Cerro de Pasco el joven Miguel Borja ha desarrollado prótesis biónicas asequibles para personas de bajos recursos.

En plena pandemia, doña Elsa Palacios organizó a sus vecinos con el fin de sacar adelante la red de ollas populares en Huánuco. Y en Tingo María, Gabriel Malpartida creó un santuario para distintas especies rescatadas. La panadera tarapotina Valerie Loraine representó al Perú en Alemania, mientras que en Moyobamba nos esperaba David Landa, responsable de redescubrir una danza que pasó de estar en peligro de desaparecer a obtener un récord Guinness. //

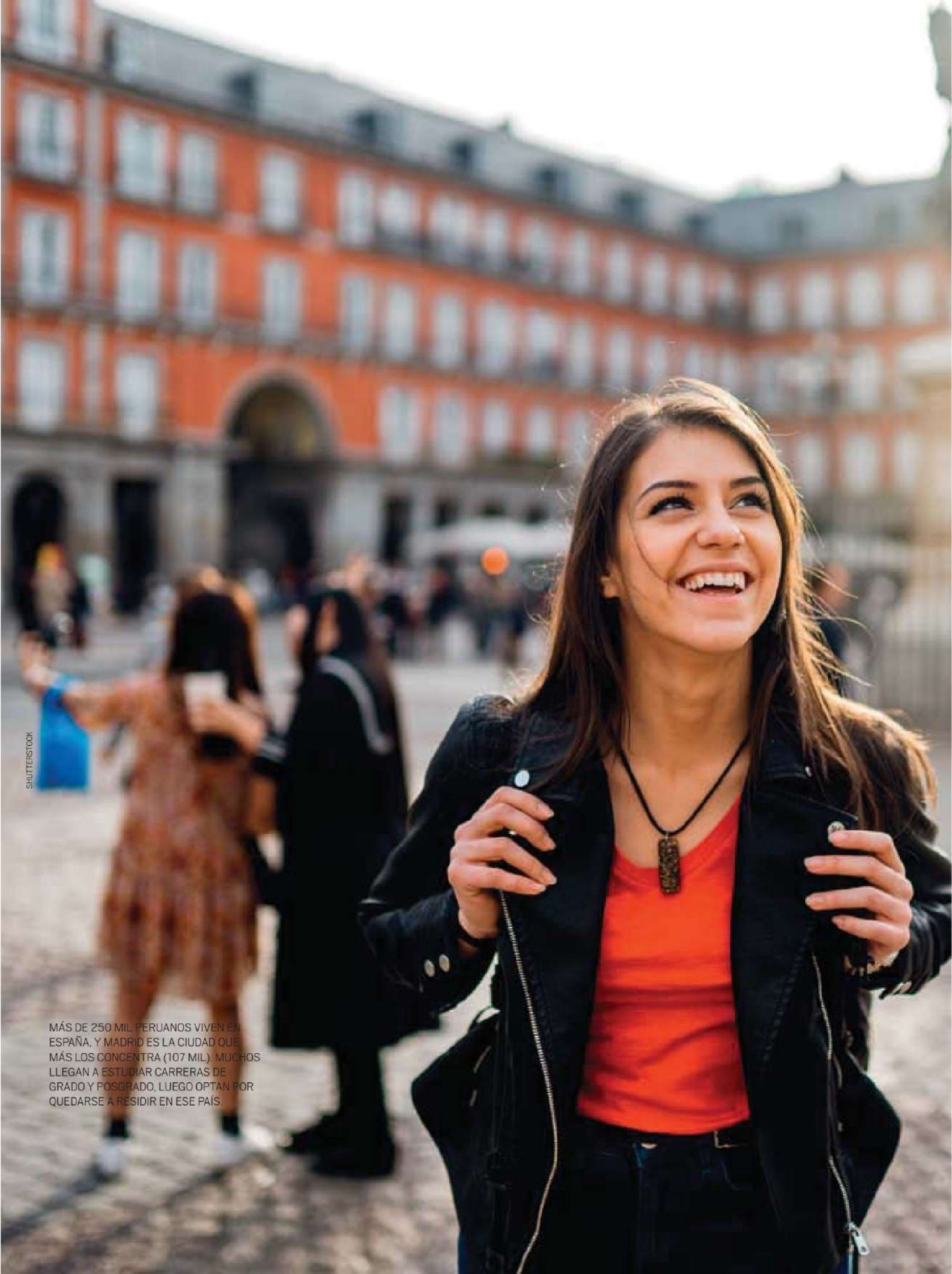
Becas BCP, transformando la vida de más de 1000 jóvenes a través de la educación de calidad.

En el BCP seguimos comprometidos con brindar acceso a educación superior a jóvenes talentosos para que logren transformar sus planes en realidad.

www.viabcp.com/becasbcp

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ
BOLÍVAR 1000





SHUTTERSTOCK

MÁS DE 250 MIL PERUANOS VIVEN EN ESPAÑA, Y MADRID ES LA CIUDAD QUE MÁS LOS CONCENTRA (107 MIL). MUCHOS LLEGAN A ESTUDIAR CARRERAS DE GRADO Y POSGRADO, LUEGO OPTAN POR QUEDARSE A RESIDIR EN ESE PAÍS.

En portada ♦

La migración de peruanos a España se produce desde hace décadas.

A raíz de la pandemia, sin embargo, la llegada de compatriotas de todos los rubros y edades ha aumentado de forma notable.

Miles aterrizan en Madrid atraídos por su oferta educativa, su seguridad, su agenda cultural y quizá lo que es más atractivo: la posibilidad de trazar un nuevo futuro. Aquí, un vistazo a este fenómeno.

POR: JORGE CHÁVEZ, ÓSCAR GARCÍA Y DIANA GONZALES

CHAU LIMA, HOLA MADRID

H

ace tres años, el director de teatro Juan Carlos Fisher llegaba a Madrid cargado de entusiasmo, varias maletas y la sensación de estar desafiando a la suerte en un mundo nuevo, aunque viejo como lo es Europa. La oportunidad de dirigir la obra “Mamma Mia!” en España le había surgido en el mejor momento, cuando los teatros en Lima seguían cerrados por la pandemia, así que no lo pensó dos veces. Lo que Fisher no anticipaba era el embrujo que ejercería sobre él la ciudad, al punto que decidió mudarse, sumándose a los más de 250 mil compatriotas que viven en dicho país. “Madrid es una maravilla. Su vida cultural es impresionante, su gente es encantadora y la proximidad a tantos lugares de Europa la hace aún más atractiva. Creo que muchos peruanos están optando por venir aquí debido a la situación política en nuestro país, que para aquellos que trabajan en el mundo del entretenimiento y la cultura no ofrece un panorama alentador. Dicho esto, el Perú siempre será mi hogar. Siempre volveré”, sostiene.

Fisher forma parte de esa nueva oleada de peruanos que han llegado a la capital española en los últimos años por motivos más serios que hacer turismo. Algunos van en busca de educación. Otros quieren trabajo. Según datos del INE (Instituto Nacional de Estadística de España), el flujo de compatriotas allá dio un salto cuantitativo desde 2019, y la realidad de la pandemia solo aceleró el asunto, creando un pico histórico de 265.949 peruanos viviendo en España actualmente. En 1989 la cifra era de apenas 3.735. Aquellos eran otros tiempos, con una gran oleada de inmigración obrera que llegaba para emplearse de cualquier cosa. Eran fugitivos de la crisis económica de los años 80. Lo que se advierte ahora es un tipo de migración distinta, de peruanos con estudios superiores que buscan romper el techo que este país solía poner a sus sueños de realización profesional.

Eso se lee al revisar la última encuesta de opinión del Instituto de Estudios Peruanos (IEP). Hay un 42% de peruanos que tiene intenciones de irse a vivir a otro país, si pudieran. De ese porcentaje, España es el principal destino soñado (23%), por encima incluso de Esta-



EL PARQUE DEL RETIRO ES UNO DE LOS ÍCONOS DE LA CIUDAD Y EL PULMÓN DEL CENTRO DE MADRID. CUENTA CON UNA EXTENSIÓN DE 25 HECTÁREAS Y MÁS DE 15 MIL ÁRBOLES, LO CUAL LO CONVIERTE EN UN PRIVILEGIADO ESPACIO ABIERTO DE LIBRE ACCESO.

ERIK MOLGORA



JUAN CARLOS FISHER VIVE DE MANERA PERMANENTE EN MADRID Y SOLO HA REGRESADO A NUESTRO PAÍS POR COSAS PUNTUALES. ACTUALMENTE ESTÁ EN LIMA PARA DIRIGIR LA OBRA "PERSONAS, LUGARES Y COSAS", EN EL TEATRO LA PLAZA.

“
MADRID ES UNA MARAVILLA.
SU VIDA CULTURAL ES
IMPRESIONANTE Y LA
PROXIMIDAD A TANTOS
LUGARES DE EUROPA LA
HACE AÚN MÁS ATRACTIVA

Juan Carlos Fisher
DIRECTOR DE TEATRO

Para tener en cuenta

♦♦ Se realizan 30 vuelos a la semana de Lima a Madrid, con un promedio de 4 vuelos diarios según Flight Connections. El tiempo de viaje directo suele ser de once horas. Las aerolíneas que llegan sin escalas a Madrid son: Air Europa, Iberia, Latam y Plus Ultra, según Vasco Ferreira de Matos, de Mevoydeviaje, marca vacacional de Continental Travel.

♦♦ Los peruanos que viajan como turistas a los países europeos dentro del espacio Schengen por un período de hasta tres meses no necesitan ningún tipo de visado. Se requiere tener un pasaporte válido, billete de ida y vuelta, medios económicos suficientes para la estancia (un mínimo de 100 euros por día) y un seguro médico de viaje.

♦♦ Para viajar como estudiante se requiere una visa especial que incluye, además de lo citado arriba, una carta de aceptación de la institución educativa, certificado médico y de antecedentes penales. Si se busca una visa de trabajo, se debe tramitar el permiso con el aval o contrato de una empresa española.

♦♦ Los peruanos que cuenten también con la ciudadanía de un país europeo se acogen al régimen de permanencia dentro de la Unión Europea, que es libre para trabajar y vivir en los países que la conforman. Otro recurso para quedarse es a través del matrimonio o la unión de hecho.

dos Unidos (21%). “Últimamente, me da la impresión de que hay más gente migrando a Madrid que a Barcelona. Yo estoy acá desde 2018 y lo que vemos es que todos los años llegan más peruanos, sobre todo en setiembre”, dice Ailen Pérez, periodista y editora peruana que llegó a España para estudiar Literatura General y Comparada. Pérez optó por quedarse a vivir, en parte porque tiene vínculos familiares allá.

“En comparación a otros países europeos, mis amigos me cuentan que las maestrías acá son más baratas. De hecho, muchos se han vuelto a matricular en otras solo para poder quedarse más tiempo, o se han casado para obtener los papeles”, señala Ailen. “Madrid, como ciudad, me parece bastante latina. Mudarse acá no ha sido tan chocante para mí, pero entiendo que eso es parte del privilegio de tener una red de personas muy importantes acá y de un vínculo con la ciudad que empezó mucho antes de mudarme”, cuenta.

LA NUEVA CONQUISTA

Tan peruanizada se siente a veces la comunidad madrileña que no es raro ver camisetas blanquirrojas en las calles y en los bares cuando juega el Perú. El problema es que es una ciudad cara (no lo es en el promedio europeo, pero sí para el migrante latino), con apartamentos inasequibles para el salario de la mayoría de peruanos de clase media que viven o estudian allí. Gran parte optan por alquilar pisos bien ubicados compartidos con varias personas, muchos de ellos peruanos que buscan la misma experiencia. La limeña Francesca Cantelli, estudiante de maestría en IE Business School, tiene diez meses viviendo allá y destaca la vida activa de la ciudad. “Siempre vas a ver gente tomando tapas y cervezas o tinto de verano en las calles. Y es supersegura, puedo volver a casa caminando sola a las 3 de la mañana sin miedo a que pase algo. Para moverte por la ciudad no necesitas tener carro, el transporte público es excelente. Lo único que no me gusta es que los salarios son muy bajos. Es muy difícil ahorrar”, señala.

Un peruano que también vive el sueño español en años recientes es el arquitecto Álvaro Indacochea, quien destaca que Madrid es una ciudad donde es bastante sencillo integrarse. “De hecho, está en el centro de España, lo cual es interesante porque tiene

1/

2/



ARCHIVO PERSONAL

1. EL COCINERO PERUANO
JHOSEF ARIAS ABRIÓ SU PRIMER RESTAURANTE EN MADRID EN 2013. HOY DIRIGE CINCO PROYECTOS GASTRONÓMICOS ALLÁ.

2. LA EMPRESARIA
LIMEÑA SHADIA ODE, AL CENTRO, INAUGURÓ EN 2022 (JUNTO CON SU HERMANO DAMIÁN) EL GASTROBAR LA NACIÓN.

3. EL RESTAURANTE
CALLAO 24 SE ESPECIALIZA EN COMIDA CRIOLLA. EN 2023, FUE ELEGIDO COMO EL MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESPAÑA EN LOS PREMIOS SOMOS.

RESTAURANTECALLAO24



LUIS MORALES

“
EL MADRILEÑO ES MUY COSMOPOLITA, SON DE BUEN DIENTE, LES GUSTA PROBAR COSAS NUEVAS. POR ESO, LA GASTRONOMÍA PERUANA ES MUY BIEN RECIBIDA

Jhosef Arias
COCINERO PERUANO

3/

una mezcla de todas las regiones de este país y de muchas otras ciudades del mundo. En Barcelona pasa lo mismo, pero el asunto es que no hay tanta integración entre los catalanes y el resto de personas que viven en la región. Madrid se siente mucho más abierta con su gente". Por eso, no es de extrañar que latinos de otros países también hayan encontrado en este destino un ambiente amigable para instalarse.

SAZÓN PERUANA EN EL CORAZÓN DE ESPAÑA

La gastronomía, por sus triunfos recientes en las listas mundiales, se ha convertido en nuestra mejor carta de presentación. En el último tiempo, Madrid ha abierto las puertas a distintas propuestas culinarias con sello peruano. Sobre la calle de Hermosilla, en el barrio de Salamanca, el cocinero y empresario Jhosef Arias inauguró en 2023 la pollería Humo, un espacio que ha conquistado al público español con una propuesta simple, pero efectiva: un pollo jugoso y de piel crocante, con abundantes papas y ensalada. Este es uno de los cinco proyectos gastronómicos que Jhosef dirige en Madrid desde 2013, cuando sus ganas de querer quedarse a vivir en España para forjarse un mejor futuro lo empujaron a abrir el restobar Piscomar. "Este país le brinda muchas facilidades al empresario para poner un negocio. La licencia y demás documentos que se requieren se gestionan de manera virtual. Como todo trámite, a veces puede ser un poco engorroso, pero con una buena actitud todo se hace más llevadero", explica el chef.

El imperio gastronómico que Jhosef ha levantado en Madrid se fundó sobre la base de 13 mil euros. "Al principio, había que hacer de todo: cocinar, atender, arreglar cualquier desperfecto. Felizmente, hicimos bien la tarea, con mucho sacrificio. Nuestro fuerte siempre será la cocina", comenta Jhosef, quien aprendió a cocinar viendo a su madre preparar cien menús diarios cuando vivía en San Juan de Lurigancho.

Su siguiente emprendimiento, precisamente, lo hizo en honor a ella, chalaca de nacimiento: Callao 24, actual nominado a los Premios Somos en la categoría mejor restaurante en Madrid. Posee, además, el espacio de comida nikkei Hasaku y el restaurante ADN Perú, donde podemos comer un pan con chicharrón o un cebiche carretillero como si estuviéramos en el centro de Lima. "El madrileño es muy cosmopolita, muy atrevido. Son de buen diente, les gusta probar cosas nuevas. Por esa razón, la gastronomía peruana es muy bien recibida".

De igual modo, la empresaria peruana Shadia Ode decidió abrir un gastrobar en 2022, tras viajar a la capital española de vacaciones con sus hijos. "Yo vine solo por unos días, pero esta ciudad me enamoró desde el primer mo-



MILES DE PERUANOS LLEGAN CADA AÑO A ESPAÑA PARA REALIZAR ESTUDIOS DE POSGRADO Y PREGRADO, Y MUCHOS DE ELLOS ELIGEN MADRID. EN LA IMAGEN, LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE, TOP 5 DEL PAÍS IBÉRICO.

mento. La gente acá hace mucho su vida fuera de casa. Para en las terrazas, en tiendas, en restaurantes. Esa vibra me encantó", dice. Mientras caminaba por las calles del barrio de Salamanca, se topó con un aviso que la animó a echar anclas en la península ibérica: "Se traspasa establecimiento". En ese mismo instante, llamó a su hermano Damián Ode, figura de la televisión y conocido empresario gastronómico, para proponerle la idea de abrir un emprendimiento en la capital española. Fue así como, luego de los trámites de rigor, ambos hermanos se asociaron y abrieron La Nación. "Es una ciudad que acoge superbien a todo aquel que viene a invertir. La Nación es un pedacito del Perú en Madrid".

Otro de los negocios que viene dando que hablar en esta ciudad es Casa Manjar, de la peruana Belén Barnechea, quien llegó a Madrid en 2017 para trabajar en una agencia de comunicación corporativa. Su vida profesional dio un giro a raíz de la pandemia del COVID-19: durante los días de cuarentena, Belén se dedicó a hacer brownies y alfajores como pasatiempo, los cuales compartía entre sus amigos. Al ver la aceptación que tenían sus postres, se asoció con una amiga y decidió emprender su negocio gastronómico. "En una semana hicimos todos los trámites, registramos la marca, y comenzamos a operar", cuenta la comunicadora y repostera. "La aceptación fue inmediata. Nos ayudó mucho que la prensa le diera cobertura a nuestra propuesta", añade. El diario "El Mundo" ha calificado a los brownies de Casa Manjar como "los mejores de Madrid".

Su local se encuentra sobre la calle Diego de

Vivir en Madrid: las cifras

1.100

euros es lo que cuesta el alquiler de un piso de una habitación en una zona de clase media en Madrid. En distritos como Salamanca o Chamberí, el precio parte de 1.800 euros en adelante.

300

euros es en promedio la inversión mensual en alimentación para una persona. El menú del día en muchos restaurantes de barrio oscila entre 15 y 20 euros.

59

euros cuesta la recarga mensual para el metro de Madrid en la zona A (el centro) que permite viajes ilimitados.

150

euros suelen sumar los gastos de luz, agua, internet, gas y más.



**ALDO
MARIÁTEGUI**
Periodista

Peruanos por todos lados

♦♦ El cambio en Madrid ha sido muy fuerte. Cuando yo vine por primera vez, entre los años 1989 y 1993 —mientras estudiaba un máster en “El País”— todos los peruanos votábamos en un mismo colegio, y en ese tiempo todos entrábamos ahí. Había muy pocos. Hoy tenemos que ir al Ifema, un centro de comercio gigantesco que tiene todo un pabellón dedicado a la votación peruana. Cuando vas, te quedas alucinado con la cantidad de gente que ha venido en los últimos años. Si sales a la calle, mínimo te encuentras con un peruano.

Una cosa que frenó mucho la migración peruana en años anteriores fue una norma que dio el expresidente Fujimori, en la que les exigía visa a los españoles. Eso fue una tontería. Ahora la gente está viniendo por trabajo y por estudios. También porque Estados Unidos está muy caro, casi como Inglaterra. Por supuesto, Madrid también puede ser cara a veces en algunos consumos. De ahí que ahora haya una importante migración de peruanos a Valencia, que es más económica. Si sales de la ciudad, verás que los precios caen un 30%. Madrid, Barcelona y San Sebastián son los sitios más costosos. Muchos de los que vienen a estudiar una maestría, lo hacen porque en el Perú se ha vuelto un gasto excesivo.

1/



PROMPERU

León, en Salamanca, uno de los barrios más populares entre un grupo de peruanos, con los alquileres más caros y exclusivos de la ciudad. La torta de alfajor y la torta de chocolate con fudge y manjar (al estilo casero) son los favoritos del público que la visita, explica Belén. Su fama se debe también, en parte, a su matrimonio con el aristócrata español Martín Cabello de los Cobos.

LIMEÑAS EN LA PRENSA DEL CORAZÓN

De ahí se desprende otro fenómeno digno de atención: el de las ‘socialités’ y personalidades limeñas que se encuentran en Madrid, compartiendo reuniones, posteos de Instagram y marcando tendencias. Así, la alta sociedad peruana también tiene una refrescante presencia en la capital española. La princesa Alessandra ‘Sassa’ de Osma, abogada, diseñadora y esposa del príncipe Christian de Hannover, es una de las mujeres más influyentes en cuanto a moda y estilo de vida se refiere. La prensa le sigue los pasos y da vitrina a las novedades de sus marcas: los bolsos de Moi and Sass, y las prendas de Philippa 1970, su apuesta de ropa creada junto a dos socias españolas cuyas piezas han sido usadas —entre otras celebridades— por la mismísima reina Letizia.

A pesar de estos esfuerzos, y de la renovada visión de la peruanidad que hay en el extranjero, la moda con sello local todavía no ha podido entrar con fuerza al mercado español. Así nos lo comenta la editora de la

2/

3/



IG: @BELENBARNECHEA

— “ —
EN UNA SEMANA HICIMOS
TODOS LOS TRÁMITES,
REGISTRAMOS LA MARCA,
Y COMENZAMOS A OPERAR.
FELIZMENTE, LA ACEPTACIÓN
FUE INMEDIATA

Belén Barnechea
REPOSTERA Y COMUNICADORA



IG: @MOIANDSASS

1. LA RIQUEZA CULINARIA DEL PERÚ SE HIZO PRESENTE (COMO OCURRE DESDE HACE VARIOS AÑOS) EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE MADRID FUSIÓN, LA FERIA GASTRONÓMICA MÁS IMPORTANTE DE ESPAÑA.

2. LA LIMEÑA ALESSANDRA 'SASSA' DE OSMÁ ESTÁ CASADA CON EL PRÍNCIPE CHRISTIAN DE HANNOVER. AMBOS RESIDEN DESDE 2013 EN LA CAPITAL ESPAÑOLA

3. BELÉN BARNECHEA LLEGÓ A ESPAÑA PARA TRABAJAR EN UNA EMPRESA. HOY DIRIGE SU PROPIO ESPACIO DE REPOSTERÍA LLAMADO CASA MANJAR, EN MADRID. SUS BROWNIES HAN SIDO CATALOGADOS COMO LOS MEJORES DE TODA LA CIUDAD.



ISABEL MIRÓ QUESADA
Periodista
y editora

Nuestra comida es un 'boom'

♦♦ Me siento rodeada del Perú. A una cuadra de mi casa encuentro un excelente sushi en Akiro, del chef Luis Arévalo. En la otra esquina está el pollo a la brasa —igual o más rico que en Lima— en Humo, de Jhosef Arias, quien tiene otro local que se llama Piscomar. A unos 10 minutos caminando está Quispe de César Figari, considerado por muchos el mejor restaurante peruano en Madrid. Allí no solamente van peruanos, sino que compite con los demás restaurantes top de la ciudad. En la misma línea está Llama Inn, ubicado en el centro, además del Quintín, que es uno de los sitios más famosos actualmente. Hay mucha comida nikkei y chifas como en el Perú, de alto, medio y bajo rango. Lo que quizá falte es un buen lugar de comida chiclayana, para probar un seco como corresponde.

Pero, a diferencia del buen momento que vive la gastronomía peruana aquí, todavía hay vacíos en la promoción de otros espacios peruanos en esta ciudad. Vemos la presencia cultural que tienen México o Colombia en exposiciones, museos, con pancartas en las calles. Nuestro país no la tiene. Hace falta apoyo del gobierno. Se estuvo hablando de la Casa del Perú —así como existe la Casa de México—, pero quedó en nada. Hay un trabajo importante por hacer”.

revista “Cosas”, Isabel Miró Quesada, quien llegó a vivir a Madrid hace 2 años. Desde allá tiene acceso a personalidades que puede entrevistar y hacer telertrabajo para el Perú sin problemas. “A partir de la pandemia, se ha normalizado la vida en más de dos lugares y Madrid es ideal”, dice.

Recientemente, Isabel organizó la segunda su-basta del MALI en esa ciudad, un encuentro que congregó a distintas personalidades, incluida su amiga, Sassa de Osma. En esta clase de eventos se suelen encontrar otros miembros notables de la comunidad peruana, como los coleccionistas de arte Eduardo Hochschild y Jan Mulder, o el empresario Carlos Añaños, quien “vive en Madrid, pero cada vez pasa más tiempo en el Perú”, cuenta la editora. Isabel señala que, si bien aún no hay grandes eventos peruanos alrededor de la moda, el arte o la cultura, con una comunidad tan nutrida como la nuestra se espera que pronto cambie ese panorama. Parece ser que —varios siglos después de nuestro primer encuentro en costas americanas— los peruanos esta vez hemos llegado a España para conquistar. //

♦ **Historias**

La colombiana que lleva a las niñas latinas a conocer la NASA

Su nombre es Nadia Sánchez y con el programa Ella es Astronauta ha impactado en la vida de más de 700 jóvenes en la región. Destacado como un proyecto pionero en habla hispana, en colaboración con el Space Center de Houston, este año son cinco estudiantes peruanas las que podrán vivir el sueño. Aquí los detalles.



POR:
CELESTE PÉREZ

IG: @NADIASANCHESS90

SÁNCHEZ PUDO PONER EN MARCHA LA INICIATIVA SHE IS LUEGO DE RESULTAR GANADORA DEL CONCURSO DE EMPRENDEDORES EMERGENTES DE LA CASA BLANCA DURANTE EL GOBIERNO DE BARACK OBAMA, DONDE RECIBIÓ UN CAPITAL SEMILLA PARA SU IDEA.





DESDE 2019, MÁS DE 700 NIÑAS LATINAS, INCLUYENDO PERUANAS, HAN SIDO FORMADAS EN STEAM (CIENCIA, TECNOLOGÍA, INGENIERÍA, ARTES Y MATEMÁTICAS) GRACIAS AL PROGRAMA ELLA ES ASTRONAUTA, DEL PROYECTO SHE IS.

Nadia Sánchez, colombiana de 34 años, confiesa sentir un alivio en el alma cuando ve su sueño cumplido y en marcha: desde 2016, impacta en la vida de un centenar de mujeres, niñas y adolescentes latinas en situación de vulnerabilidad.

Su proyecto, bautizado como She Is, nació desde el impulso de querer sumar desde su tribuna a la historia de las mujeres en su país, durante el proceso de paz con las FARC. Al tener una pasantía en la OEA, en Washington, y desarrollarse como consultora en el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), Nadia Sánchez utilizó sus capacidades y contactos para hacerlo realidad.

“Lo presenté al BID, pero lamentablemente no fue tomado en cuenta”, comenta al respecto. Sin embargo, Sánchez no desistió. Al poco tiempo, participó de un concurso para emprendedores en la Casa Blanca y resultó ganadora. Sorprendidos con su propuesta, además de volverse acreedora de un capital semilla, fue invitada por el mismísimo Barack Obama a participar con él del Global Entrepreneurship Summit de ese año, 2016, en Kenia.

“Así fuimos avanzando. Hoy en día, She Is tiene dos líneas de acción: la primera, Ella es Esmeralda, ayuda a mujeres víctimas del conflicto en Colombia, con centros de empoderamiento. La segunda, Ella es Astronauta, transforma la vida de niñas en estado de vulnerabilidad con la oportunidad de potenciar sus habilidades STEAM y visitar la NASA”, explica.

Así, y desde 2019, cuando se incorporó Ella es Astronauta a la organización She Is, el proyecto ha impactado en la vida de más de 700 niñas hispanohablantes de entre 11 y 16 años, muchas de ellas se desarrollan hoy en día en el mundo de las ciencias, la tecnología y las matemáticas. Decenas, además, orgullosamente peruanas.

EL UNIVERSO ES EL LÍMITE

Sofía Chambi, Claudia Panta, Mahdithy Tarazona, Yanet Báñez y Ángela Poma son las cinco niñas que este año serán tripulantes en el programa Ella es Astronauta. En unas semanas, iniciarán con capacitaciones virtuales y finalmente, en setiembre, se embarcarán en un viaje hacia el Centro Espacial de la NASA en Houston, donde disfrutarán de una semana entera de capacita-

Al infinito y más allá

Cada año, el programa Ella es Astronauta hace una selección de niñas y adolescentes entre 11 y 16 años en condición de extrema vulnerabilidad para acceder al proyecto, desafiando las brechas de género y barreras económicas. Las cinco niñas peruanas que serán tripulantes este año ya fueron seleccionadas, y visitan el Space Center en septiembre de este año. La convocatoria abrirá nuevamente en enero del 2025, y puede enterarse de los detalles ingresando a: she-is.org/ellaesastronauta/.



"EN HOUSTON, LAS NIÑAS TIENEN 9 HORAS DIARIAS DE CLASES Y CAPACITACIONES CON MUJERES CIENTÍFICAS Y ASTRONAUTAS. INCLUSO, ANTERIORES PROMOCIONES DE SHE IS HAN PODIDO TENER SESIONES CON LA PERUANA ARACELY QUISPE, Y CONOCER MÁS DE SU HISTORIA", CUENTA SÁNCHEZ.



ES EN LA ETAPA FINAL DEL PROGRAMA ELLA ES ASTRONAUTA QUE LAS NIÑAS ELEGIDAS VISITAN POR UNA SEMANA EL CENTRO ESPACIAL DE LA NASA EN HOUSTON PARA CAPACITARSE CON MUJERES ASTRONAUTAS. ENTRE ELLAS ARACELY QUISPE (PERÚ) Y DIANA TRUJILLO (COLOMBIA).

ciones y talleres con mujeres científicas y astronautas de la agencia.

"Cuando estaba en primero de secundaria, vi la convocatoria por TikTok y postulé, pero no ingresé. Intenté en una segunda oportunidad y tampoco fui aceptada. Pero no me di por vencida y, a la tercera vez, me admitieron", dijo emocionada Sofía Chambi a la agencia Andina, cuando la entrevistaron por el logro.

"Realmente es un trampolín para los sueños de niñas que creían este tipo de oportunidades imposibles por brechas económicas, sociales o de género. Luego de visitar la NASA, indudablemente, las niñas no son las mismas de antes. Ahora aspiran a roles y a ser agentes de cambio, se abren al mundo", agrega Nadia.

Al día, el programa está vigente en seis países: Colombia, Ecuador, Perú, Costa Rica, República Dominicana y Panamá. Además, las tripulantes beneficiadas han logrado sustentar alrededor de 70 emprendimientos STEAM en la NASA desde 2019, preparándose para impactar en el rubro profesional con ideas prácticas y enriquecedoras.

"Más allá de los aprendizajes, con She Is estamos recortando también las cifras a las que se ven expuestas estas niñas y adolescentes, como el embarazo adolescente, el acceso a salud menstrual, salud mental, entre otros. Es una capacitación 360, donde importan tanto las habilidades prácticas como las blandas", concluye Sánchez.

Destacada como una de las 100 mujeres más influyentes de Colombia este año, Nadia Sánchez no se duerme en sus laureles y promete seguir luchando por hacer un cambio en la sociedad.

Impulsada por los sueños y ambiciones de las niñas y adolescentes de la región, espera continuar forjando tripulaciones que cumplan el sueño de visitar la NASA, demostrando que, después de todo, el cielo tal vez no sea el límite. //

Plan Digital

SIN LÍMITES

s/5 Al mes
Pago único
de S/60 anual

No hay excusas para
dejar de estar bien
informado.



Suscríbete aquí



LAS MESAS PREMIADAS



NORA
SUGOBONO

El talento peruano volvió a dejar huella en la lista internacional The World's 50 Best Restaurants. La ceremonia tuvo lugar en Las Vegas, ciudad que concentró a los mejores exponentes de la gastronomía mundial en un encuentro donde nuestro país brilló con luz propia.

FOTO: EL TRINCHE DESDE LAS VEGAS

LA DELEGACIÓN PERUANA REUNIDA ANTES DE LA GALA. ENTRE LOS ASISTENTES SE ENCUENTRAN LOS CHEFS DIEGO OKA, JAIME PESAQUE, MITSU HARU TSUMURA, VIRGILIO MARTÍNEZ Y CÉSAR CHOY.





ANTHONY NIÑO DE GUZMÁN

1/

2/

Es la misma sensación que se tiene antes de un partido de fútbol: el corazón se acelera, se espera lo imposible, y siempre —siempre— se sueña con la gloria. Comparaciones aparte, una cosa es cierta: a los peruanos nos ha ido mejor en las mesas que en las canchas en años recientes, y esos triunfos se los debemos a un comprometido grupo de cocineros, investigadores y especialistas que han hecho de nuestra gastronomía una verdadera potencia mundial. El pasado miércoles 4 de junio, desde la vibrante ciudad de Las Vegas, el anuncio de los 50 mejores restaurantes del mundo confirmó una verdad a la cual nos estamos acostumbrando en estas tierras: cuando se trata de premios, los peruanos entramos a ganar.

Así lo demostraron en 2023 Virgilio y Malena Martínez junto con Pía León, cuando llegaron al puesto 1 de la lista con Central. Como mandan las reglas recientes de The World's 50 Best, los restaurantes que ocupan dicha posición ya no pueden volver a participar, y pasan automáticamente a un salón de la fama gastronómico denominado Best of the Best. Este 2024, la primera posición se la llevó el restaurante Disfrutar, ubicado en Barcelona. No obstante, la presencia peruana no decepcionó: Mayta, de Jaime Pesaque, escaló al puesto 41; Kjolle, de Pía León, llegó a la posición 16; y Micha Tsumura entró al top 5 con su extraordinario Maido. Tres de los 50 mejores restaurantes del mundo están en nuestro país, pero los peruanos sabemos que, cuando se trata de comida, nuestra lista de opciones es en realidad infinita.



GUSTAVO VIVANCO



ELÍAS ALFAGEME

3/

3. EL CHEF Y EMPRESARIO GASTRONÓMICO JAIME PESAQUE SE ALZÓ CON EL PUESTO 41 PARA EL VIBRANTE MAYTA. SUBE SEIS POSICIONES CON RESPECTO A 2023.

1. MITSU HARU 'MICHÁ' TSUMURA ALCANZÓ EL NÚMERO 5 EN LA LISTA DE LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO CON MAIDO, EL PUESTO MÁS ALTO PARA UN RESTAURANTE PERUANO ESTE 2024.

2. PÍA LEÓN LLEGÓ HASTA LA POSICIÓN NÚMERO 16 CON KJOLLE, SU RESTAURANTE EN LA CASA TÚPAC DE BARRANCO, UBICADO AL LADO DEL CÉLEBRE CENTRAL.



MÉRITO

Del 51 al 100

Como ya es costumbre desde algunos años, existe una segunda lista que se anuncia justo antes de la ceremonia principal. Allí se incluyen los premios extendidos, que abarcan los puestos del 51 al 100. Este 2024 nos encontramos con dos restaurantes peruanos. El primero es MIL Centro en la posición número 73, espacio de Pía León y Virgilio y Malena Martínez ubicado en Cusco. El segundo es Mérito (arriba, en la foto) en Barranco, un concepto del chef venezolano instalado en Lima Juan Luis Martínez. Este ocupa la posición 55 con su propuesta de comida de autor con insumos latinoamericanos.

Astrología



Aries

La semana sugiere un inicio lleno de energía y pasión.

Prepárate para nuevos proyectos emocionantes y la determinación para superar cualquier obstáculo en tu camino



Tauro

Es tiempo de explorar nuevas ideas y oportunidades con entusiasmo y curiosidad. Confía en tu intuición y sigue adelante.



Géminis

Evalúa tu progreso y haz ajustes si es necesario. La paciencia y la dedicación darán frutos. Reflexiona sobre tus inversiones y esfuerzos.



Cáncer

La energía de la semana te anima a tomar decisiones audaces y explorar nuevas oportunidades. Confía en tu visión y evita la ambivalencia.



Leo

Reconoce tus pensamientos restrictivos y busca soluciones. La libertad está a la vista una vez que superes tus miedos internos.



Virgo

La semana sugiere tomarse un tiempo de descanso y reflexión. Es momento de recuperarse, recargar energías y planificar con calma los próximos pasos hacia el bienestar.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Vamos con cautela

Durante esta semana, nos enfrentaremos a diversas tensiones astrológicas que podrían influir en nuestras relaciones y acciones. Hoy sábado, Venus formará un aspecto tenso con Saturno, lo que sugiere que no será el mejor momento para tratamientos estéticos; también podrían surgir discusiones en relaciones sentimentales o amistosas debido a la indecisión. El domingo 9 hay una tendencia a ser ambiguos en ciertas situaciones, o a querer maquillar la verdad. Por otro lado, algunos de nosotros quizá sintamos la necesidad de actuar con más cautela y seguridad, aunque a un ritmo más lento.

La semana entra con más tensiones: obstinación y una mayor probabilidad de discusiones por malentendidos están a la orden. Estemos atentos. Para el viernes 14 las cosas se calman: el Sol se unirá a Mercurio, lo que traerá claridad y nos permitirá obtener información que necesitamos sobre un tema en particular.

Será un buen día para resolver situaciones.



EL MULTIFACÉTICO JOHNNY DEPP NACIÓ UN 9 DE JUNIO DE 1963 EN KENTUCKY, ESTADOS UNIDOS.



Libra

Sé cauteloso con quienes te rodean y protege tus intereses.

Mantén la claridad mental para evitar caer en situaciones conflictivas.



Escorpio

Se acercan momentos de liderazgo y creatividad. Confía en tu intuición y sé valiente en la búsqueda de tus objetivos.



Sagitario

No temas pedir ayuda si la necesitas. Recuerda que todo pasa. Busca apoyo en tus seres queridos y mantén la fe en que superarás los obstáculos hacia la estabilidad.



Capricornio

La semana te pide sensibilidad y comprensión. Prepárate para momentos de profunda conexión emocional y apoyo incondicional hacia ti y los demás.



Acuario

Semana que anuncia desafíos y competencia. Mantén la determinación y la confianza en tus habilidades. Superarás obstáculos y alcanzarás el éxito con perseverancia y estrategia adecuada.



Piscis

Defiende tus creencias y punto de vista con firmeza. Estás preparado para superar desafíos y alcanzar la victoria con valentía y determinación.

• Otra vez Andrés



Test de Proust

“Con un abrazo de mi hijo se me reinicia la vida”

El jefe de barra del restaurante Rocco se ha coronado como bartender ganador del World Class Perú 2024. En setiembre, nos representará en la final del concurso en Shangái.

Óscar Figueroa



ALESSANDRO CURRARINO

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Correr, escuchar música, estar en una barra trabajando.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Considero que la felicidad son momentos. Estar con mi familia, ver a mis padres, disfrutar de mi trabajo, mis hijos, es mi felicidad.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

La humildad, el respeto, y hacer las cosas con pasión.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Mi carácter, porque reniego mucho. Pero estoy mejorando en ese aspecto.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Tomar malas decisiones siendo consciente de que las consecuencias podrían poner en riesgo mi integridad.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

La excesiva búsqueda del orden y pulcritud en mi lugar de trabajo y mi casa.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Las mentiras.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Vamos, tú puedes. No te rindas, cree en ti. Disfruta el proceso.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

En lo personal, vencer mis miedos y confiar *

en mis capacidades. En cuanto a lo laboral, haber ganado la competencia de bartenders, World Class 2024, Perú.

¿En qué ocasiones mientes?

Mentía muy a menudo para librarme de situaciones que me comprometían. Pero aprendí que la verdad es mejor, un constante aprendizaje.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En casa, con mi familia. Fui padre muy joven, y cuando abrazo a mi hijo se me reinicia la vida. Me da fuerzas.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Un reloj de mano que me regaló mi hermana. Lo uso siempre porque me recuerda a mi familia, que vive en Urubamba, Cusco.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mis estudios. Me pagué la carrera de Bar & Coctelería y de inglés.

¿Cómo te gustaría morir?

No me imagino cómo podría ser. Se lo dejo a Dios. Él sabe cuándo y cómo.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Poder ser más comunicativo y manejar mis nervios.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Ninguna, todas las personas son increíbles, algunas con más defectos que otras. La vida se respeta, así pienso yo. //

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio 185^{ta}

PRESENTA

La cocina de **Rodrigo
Fernandini**

¡Ya a la venta
en tu quiosco favorito!

ENTREGA 6:

**Tijera de cocina +
Libro de Recetas**

A solo
S/ 34⁹⁰
~~S/ 59⁹⁰~~



Una colección de **cuchillos profesionales** de **acero inoxidable**
con mango ergonómico de **madera Pakkawood**.



TACOMA



1. CUCHILLO
SANTOKU



2. CUCHILLO
DEL CHEF



3. CUCHILLO
FILETEADOR



4. CUCHILLO
NAKIRI



5. CUCHILLO
DESHUESADOR



6. TIJERA
DE COCINA



7. AFLADOR



8. CUCHILLO
VERDURAS



9. CUCHILLO
MULTIUSOS



10. CUCHILLO
PELADOR

Cada entrega incluye un libro con las
mejores recetas de Rodrigo Fernandini
para que te conviertas en todo un chef.



¡Todo los viernes un nuevo lanzamiento en quioscos!

Válido para todo el Perú. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816

Para adquirir las 11 entregas consistentes en: 8 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 tacoma, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega: "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/29.90; la entrega especial: "La Tacoma" tiene un costo de S/49.90; y, desde la segunda hasta la décima entrega, tendrán un costo de S/34.90 cada una. Stock de 5,500 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 12 de abril hasta el 19 de julio de 2024.

ALL NEW **L200** / **THE BRAVE & THE BEAST**

Todas las pickups tienen potencia, pero solo una
LA POTENCIA DE LA BESTIA



7 AIRBAGS DE SEGURIDAD

**SISTEMA DE ASCENSO
EN PENDIENTE (HSA)**



**SAFETY SENSING
(FCM - BSW - AHW - RCTA)**



DESCUBRE MÁS AQUÍ.

 mitsubishi-motors.pe  mitsubishimotorsperu

**Imágenes referenciales.*

Publicidad de MC Autos del Perú S.A. con RUC [20430500521].

